3 3433 00097963 7

Digitized by Google

image not available

Digitized by Google

Oekonomisch = technologische

Encyklopädie,

oder

allgemeines System

der

Stats= Stadt= Haus= und Land = Wirthschaft,

und der Kunst = Geschichte,

in alphabetischer Ordnung;

von

D. Johann Georg Krünitz,

der k. k. ökon. Gesellsch. in Krain, der Russisch=Kaiserl. freyen ökonom. Gesellsch. zu St. Petersb. u. der churf. maynz. Acad. d. Wissensch. Mitglied, der kön. preuß. gelehrten Gesellsch. in Frankf. a. d. O. Beysitzer, der Götting. deutschen Gesellsch. der Oberlausitzer Bienengesellschaft, und der chursächs. oekonom. Soc. in Leipz. Ehren = Mitglied, wie auch der oekonom. patriot. Soc. in Schles. ordentliches Mitglied und Correspondent.

Zwanzigster Theil,

von Gre bis Hä.

Nebst 4 Bogen Kupfer.

Zweyte Auflage.

Mit Königl. Preußischen und Churfürstl. Sächsischen Privilegien.

Berlin, 1789.

bey Joachim Pauli, Buchhändler.

Digitized by Google

G. G.

Grebe, (die) eine in der Schweitz übliche Benennung eines Wasservogels von dem Geschlechte der Taucher, welcher an andern Orten **Kobelzeucher, Strauszaucher** und **Merch** genannt wird; Colymbus major *Aldrov. Will. Raj.* Fr. Grèbe, Engl. greater loom-diver, greater arsefoot, greater arsefoot-diver, great douker, in Venedig Fisanella compita. Dieser Vogel hält sich fast nirgends als auf dem neufchateller und genfer See auf; wenigstens haben die Federn derjenigen Greben, die man zuweilen auch auf andern Teichen schießt, nichts von der Schönheit der genfer Greben. Die Größe dieses Vogels übertrifft die von dem Wasserhuhn; sie kommt fast der Größe einer Gans bey; er scheint so gar länger zu seyn, denn er ist beynahe 2 Fuß lang. Er ist ganz ohne Schwanz. Der Schnabel ist weiß, rund, geradspitzig, und 2 Zoll 5 Lin. lang. Die Farbe des Rückens ist graubraun, so wie auch der Kopf und die Flügel; unter dem Bauche aber ist sie perlenweiß, und mit dem schönsten Glanz erhöhet. Die Beine und Füße, so wie auch die Lappen an den Zehen, deren drey halb verbunden und der hintere los ist, sind rothbraun. Die Nägel sind platt, und den menschli-

Digitized by Google

chen Nägeln ähnlich. Die Schenkel stehen so nahe bey dem Hintern, daß der Vogel mit aufgerichtetem Leibe und fast so gerade, als ein Mensch, gehen muß. Es wird ihm daher das Laufen sehr beschwerlich, und er muß sich mit seinen Flügeln helfen. Sein Gewicht ist 3 bis 4 Pfund. Weil das Fell von der Brust und dem Bauche dieses Vogels von einer Weiße ist, die in das Perlenfarbige fällt, und zugleich den feinsten Silberglanz hat, werden nicht nur Müffe, sondern auch Palatine, Verbrämungen zu Mützen, Aufschläge und Besetzungen auf Kleider, und andere Stücke zum Putz der Damen, daraus verfertigt. Die größten Häute werden das Stück mit 2 bis 3 Rthlr. bezahlt. Ein Muff von fünf Häuten, der von einem in dieser Art des Rauchwerkes erfahrnen Meister gemacht worden, kostet gemeiniglich 25 Rthlr. Diese Häute sind erst seit dem Ende des vorigen Jahrhunderts bekannt. Die Seltenheit dieses Vogels hat seit einiger Zeit die Erhöhung des Preises verursachet. Im Anfange, als ihr Gebrauch bekannt wurde, kosteten sie $\frac{2}{3}$ oder die Hälfte weniger.

In Paris werden die Felle derjenigen Greben, die daselbst, in der Normandie, und andern Provinzen dieses Königreiches, einländisch sind, an Güte aber den genfer Grebenfellen bey weitem nicht gleich kommen, Grèbes de païs genannt.

Man bekommt diesen Vogel nur im Winter zu sehen. Man glaubt nicht unwahrscheinlich, daß er den Sommer auf den höchsten Alpengebirgen zubringe, wo es viel kleine mit Fischen angefüllte Seen gibt; denn dieser Vogel hat keine andere Nahrung, als Fische. Wenn diese Seen im Winter zufrieren, begibt er sich auf größere, und besonders auf den genfer See, welcher nur an den Ufern zufriert. Man kann daher nur in dieser Jahrszeit die Grebenjagd anstellen; sie ist aber mühsam, weil dieser Vogel nicht gern an sich kommen läßt, und man noch dazu über dem Wasser nichts

als

als den Kopf, der sehr klein ist, von ihm zu sehen bekommt. Wenn dieser letztere Umstand dem Vogel zu seiner Sicherheit vor den Nachstellungen der verschiedenen Feinde unter Menschen und Thieren dient, so gereicht er auch hingegen dem Jäger zum Vortheil, der die schöne Haut am Unterleibe durch den Schuß nicht leicht verletzen kann.

Grècque, Einschneidsäge; siehe Säge der Buchbinder.

à la grècque, auf griechische Weise, nach griechischer Manier. Im Scherz nennt man eine Suppe, die keinen rechten Geschmack hat, un potage à la grècque.

Der französische Dichter Racan, der kein Griechisch verstand, ließ sich einige Epigramme aus der griechischen Anthologie, die man ihm sehr gerühmt hatte, übersetzen; fand sie aber ziemlich platt und abgeschmackt. Bald darauf wurde ihm an der Tafel eines Prinzen, bey dem er speisete, von einer Suppe vorgeleget, die nur nach Wasser schmeckte. Voilà, sagte er zu einem Freunde, der neben ihm saß, voilà un vrai potage à la grècque. Der Ausdruck à la grècque gefiel, und verbreitete sich in kurzem durch ganz Paris. Es hieß von jedem Gerichte, dem man keinen rechten Geschmack abgewinnen konnte, es sey à la grècque; und von jedem schlechten Koche, er mache potage à la grècque.

Mit der Zeit dehnte sich der Ausdruck à la grècque auch auf Gegenstände von ganz anderer Natur aus, mit sehr veränderlichen Begriffen. Man sagt noch heut zu Tage von gewissen künstlichen Arbeiten, die in einem neuen und uns etwas sonderbar vorkommenden Geschmacke gemacht sind, daß sie à la grècque seyn, z. B. *à la grècque* gekleidet oder coiffürt seyn. Oft nimmt man auch seine Zuflucht zu der Redensart à la grècque, wenn man gern von Dingen sprechen will, von denen man keine deutliche Beschreibung zu machen weiß, weil man die Art ihrer Entstehung und Zusammensetzung nicht einsieht.

Fächer *à la grècque*, siehe Th. XII, S. 32.

Galonen *à la grècque*, siehe Th. XV, S. 814.

Gredin, der englische Wachtelhund; siehe unter Hund.

Greffe, *greffer*, *greffoir*, Pfropfreis, Pfropfen, Pfropf-Messer; siehe in P.

Greffura, heißt bey den Spaniern ein Gericht von Köpfen, Füßen und Eingeweide der Erdthiere, die sie an den Samstagen oder Sonnabenden essen dürfen, weil es mitten im Lande fast gar keine frische Fische gibt.

Gregorianischer Kalender, der auf Veranstaltung des Papstes Gregorius XIII. im J. 1582 verbesserte Kalender; siehe Kalender.

Gregorius-Fest, ein noch in einigen protestantischen Schulen übliches Fest, welches dem Papst Gregorius I. zu Ehren, welcher sich im J. 591 um die Verbesserung der Schulen sehr verdient machte, veranstaltet worden.

Dieser Papst ward nach seinem, d. 12 May 604 erfolgten Tode canonisiret; und es wurde zugleich verordnet, an dem Gregoriustage gewisse Aufzüge anzustellen, damit bey den Kindern eine Liebe zur Schule erwecket würde.

Gregorius-Holz, siehe Kirschbaum.

Greif. (der) 1. Ein fabelhaftes Thier der Alten und Neuern, dessen schon bey dem Herodot Meldung schieht, und welches gemeiniglich als halb Adler und halb Löwe, mit aufrecht stehenden Ohren, vier Füßen, und einem langen Schwanz, beschrieben wurde; L. Gryphus, Gryps, Fr. Griffon, in dem alten Gedichte auf den heil. Anno Grif, im Dän. Grib, im Poln. und Böhm. Gryf, im Engl. Griffin und Griffon.

Es hat den Nahmen unstreitig von greifen, nicht sowohl wegen seiner Gefräßigkeit, als vielmehr wegen der ihm beygelegten Lüsternheit nach Gold, Silber und Edelsteinen, die es mit außerordentlichem Geitze zusammen scharren und bewachen sollte; daher bey den Schweden ein Schatz und eine jede kostbare Sache noch jetzt Grip genannt wird.

Nachdem noch kein Naturforscher, wie große Mühe sie sich auch deswegen gegeben, ein Thier nach vorstehender Beschreibung irgendwo entdeckt hat: so hält man es heut zu Tage billig für eine bloß im Gehirne aus-

ausgebrütete Mißgeburt. Denn, ob man gleich in der ägyptischen Bilderschrift (Hieroglyphe) auch dergleichen Thier findet, so beweiset doch solches noch nicht, daß es in der Natur sey, zumahl da man weiß, daß sie mit dieser geheimnißvollen Zusammensetzung des Habichts oder Adlers, und des Löwen, der Sonne mächtige Wirkungen haben andeuten wollen.

Ein Mehreres von diesem fabelhaften Thiere, findet man im 4 Jahrg. der Mannigfaltigkeiten, Berl. 1773, gr. 8. S. 146 — 149.

2. Bey den neuern Schriftstellern des Natur-Reiches ist die größte Art Geyer, welche in den heißen Ländern angetroffen und in dem mittägigen Amerika Cuntur, genannt wird; Vultur Gryps *Klein*. Vultur Gryphus, maximus, caruncula verticali longitudine capitis, gula nuda *Linn.* unter dem Nahmen des Greifes oder Greifgeyers bekannt.

Es ist dieses, allem Ansehen nach, der größte unter allen Vögeln auf dem Erdboden; den einzigen Strauß ausgenommen, von dem aber bekannt ist, daß er sich nicht in die Luft erhebt, und wie andere Vögel fliegt. Dieser Greifgeyer ist mehrentheils in Amerika, und zwar in den Provinzen Chili und Peru einheimisch, und heißt daselbst Cuntur, davon ihn die Spanier Contur, oder Condor, nennen. Ob er nun wohl hauptsächlich die peruanischen wüsten Gegenden liebt, so scheint es doch, daß er in Afrika, an den Küsten von Senegal und anderwärts auch gefunden, und daselbst unter dem Nahmen Roch, oder Ruch, vorkomme. Denn, was die Schriftsteller von diesem anführen, das passet alles genau auf unsern Greifgeyer. Ja, es ist nicht zu läugnen, daß er sich in den nordischen Gegenden, in Lappland, auf den schottischen Inseln, auch selbst auf den Schweitzergebirgen findet, weil hier ebenfalls dergleichen große Vögel gesehen worden sind, aus deren Characteren man sicher schlie-

ßen muß, daß sie Arten unsers Conturs oder Greifgeyers sind.

Dieser Vogel hat, nach der Beschreibung des Hrn. Grafen von Büffon, das ganze Naturell des Adlers an sich. Er ist beherzt und ungemein verwegen. Er stößt ganz allein auf seinen Raub, ohne Beyhülfe anderer, und sucht allemahl lebendige Beute, niemahls aber ein Aas. Andere Reisebeschreiber melden, daß er oft in Gesellschaft mit andern seinen Raub anfalle, auch schwer fliege. Dem sey nun, wie ihm wolle, so bleibt er wohl unstreitig der größte unter den Vögeln, die sich in die Luft erheben. Er ist von einem Ende der ausgebreiteten Flügel bis zum andern, 18 pariser Fuß lang; andere mehr und weniger kleiner. Eine Schwungfeder vom Flügel ist über 2 Fuß lang. Nach Beschaffenheit dieser Breite ist auch sein Körper vorzüglich groß und stark. Der Vogel ist an Farbe weißbunt. Der Kopf vorn an der Kehle herunter ohne Federn, und hat nur eine rothe kahle Haut. Auf dem Kopfe befinden sich ganz kleine Flaumfedern, und darneben ein brauner Kamm, der aber nicht eingeschnitten und gekerbet ist, wie die Kämme an anderm Geflügel zu seyn pflegen. Der Schnabel geht nicht von der Wurzel gleich gekrümmt, sondern geht ein Stück gerade aus, und fällt alsdenn erst in einen Haken; er ist über 4 Zoll lang, krumm, vorn am Haken weiß, sonst durchgehends schwarz. Die Augen sind schwarz mit braunrothen Augenringen; die Federn unter dem Bauche hellbraun. Die Klauen sind sehr groß, und die mittelste vorderste fast 6, bisweilen 9 Zoll lang. Die Füße und Finger sind stark schuppicht. Die besten und zuverlässigsten Reisebeschreiber melden einstimmig, die größten Greifgeyer überträfen den Adler zwey Mahl an Größe, und wären von solcher Stärke, daß sie Schafe, Kälber, Rehe, junge Hirsche, tödten und wegführen könnten. Ihre Größe gleiche einem starken

ken Hammel. Ihr Aufenthalt sey, wie gesagt, auf den höchsten Gebirgen und Klippen, von wannen er sich in die Ebenen und an die Meeresufer begibt, um seinen Raub zu suchen. In die Wälder kommt er, seines Fluges halber, gar nicht. Sein Flug ist entsetzlich rauschend, und fast zum Betäuben. Die Indianer stellen ihm auf unterschiedene Arten nach, worunter die witzigste darin besteht, daß sie ihm zur Lock-Speise das Bild eines Kindes von einem sehr kleberigen Thone darstellen, worauf er mit einem so schnellen Fluge schießt, und seine Krallen dergestalt hinein schlägt, daß es ihm nicht möglich ist, solche wieder heraus zu bringen, und er darüber ergriffen wird.

Greif-Geyer, siehe den vorhergehenden Artikel.

Greif=Holz, bey den Tuchscherern, der hölzerne Griff an der Tuchschere.

Greif=Zirkel, Taster; bey den Drechslern ein Zirkel mit einem krummen und einem geraden, unten mit einem Haken versehenen, Fuße, die Dicke des äußern Randes an Arbeiten, welche inwendig einen Bauch haben, damit zu erforschen. Siehe unter Zirkel.

Greifen (*). Dieses Wort ist in doppelter Gestalt üblich.

(*) Im Angels. gripan, im Niedersächs. gripen, im Schwed. gripa und grabba, im Dän. gribe, im Engl. gripe und grope, im Franz. gripper, im Ital. grappare, im Hebr. גרף, im Griech. γριπευειν, γριπιζειν, fangen, fischen, wo auch γριπευς, ein Fischer, und γριπος, räuberisch ist. Es gehört zu dem Worte raffen, L. rapere, aus welchem es vermittelst des vorgesetzten Gaumenlautes gebildet worden, und mit demselben zu dem Hebr. אגרף, die Faust, und dem noch im Isländ. üblichen Reifr, die Hand. Siehe Reiben und Raffen. Von greifen kommt das vergrößernde Frequentativum grapsen, mit einem geschwinden Griffe zu sich reissen, und die verkleinernden Frequentativa grabbeln und kriebeln her, leicht mit den Fingern berühren. Das hohe Alter des Wortes greifen erhellet unter andern auch aus dem Nahmen des erdichteten Vogels Greif.

Digitized by Google

I. Als ein Neutrum, mit ausgesperrten und gekrümmten Klauen oder Fingern schnell und gewaltsam anfassen.

1. Eigentlich. Jemanden nach dem Halse greifen.

2. In weiterer und figürlicher Bedeutung. 1) Um sich greifen, wird sowohl von Personen gebraucht, wenn sie sich unrechtmäßiger Weise und auf eine gewaltsame Art fremder Dinge anmaßen, als auch von Geschwüren, Entzündungen, wenn sie mehr gesunde Theile anfallen, imgleichen von ansteckenden Krankheiten u. s. f. Einem andern in sein Amt greifen, sich etwas unterfangen, welches dem andern gebühret. So auch, einem andern in sein Handwerk greifen. Einem andern an seine Ehre, an seinen guten Nahmen greifen, im gem. Leben, sie verletzen. 2) In manchen Fällen verliert sich der Begriff des Gewaltsamen, so daß nur das Bild der ausgebreiteten Finger und der Eilfertigkeit zurück bleibt. Man kann es mit Händen greifen, d. i. es ist augenscheinlich, unläugbar. Zur Feder, zum Gewehre, zum Degen greifen. Zur Strafe, zum Ernste greifen, den Weg der Strafe, des Ernstes erwählen. Einem unter die Arme greifen, figürlich, ihm helfen, ihn unterstützen. Der Hund greift mit der Nase überall herum, figürlich bey den Jägern, wenn er der Fährte begierig nachforscht; der Hund greift zur Fährte, greift zur Erde. 3) In einigen Fällen verlieren sich auch diese Bilder, und da bedeutet greifen weiter nichts, als anfassen, berühren, mit der Hand fühlen. Der Arzt greift dem Kranken an den Puls, wenn er den Puls durch fühlen beobachtet. In seinen eigenen Busen greifen, sich selbst prüfen. Was die Blinden nicht sehen, das müssen sie greifen, mit den Händen fühlen. Eine Vorstellung in seinem Gemüthe Platz greifen lassen, ihr nachdenken, ihr folgen.

II. Als

II. Als ein Activum für ergreifen, ein fliehendes oder in einer schnellen Bewegung befindliches Ding mit ausgespannten Klauen oder Fingern schnell erhaschen, wo es doch nur im gem. Leben üblich ist. Einen Vogel greifen. Die Katze hat eine Maus gegriffen. Der Windhund greift den Hasen, bey den Jägern. So auch in weiterer Bedeutung für fangen. Einen flüchtigen Dieb greifen, wo es doch in der edlen Sprechart veraltet ist.

Greisig, ein nur im gem. Leben übliches Wort. 1. Ein greisiger oder eingreisiger Baum, im Forstwesen, dessen Dicke man mit beyden Händen umspannen kann, zum Unterschiede von einem klafterigen; siehe Eingreisig und Griffig.

2. Greisige Waaren, an einigen Orten, welche leicht von andern entwendet werden, wornach die Diebe gern greifen; wofür an andern Orten angreiflich üblich ist. Niedersf. grepsk.

Greiflich, was sich greifen lässet, ein im Hochdeutschen unbekanntes Wort, welches für handgreiflich vorkommt.

Greinen, ein nur in den niedrigen Sprecharten übliches Wort. Es bedeutet eigentlich das Gesicht, besonders den Mund verzerren, gähnen; in welcher Bedeutung in dem alten Fragmente auf Carln den Großen bey dem Schilter grinen, die Zähne bläken bedeutet, wie das Schwed. und Isländ. grina, das Angels. grennian, grinnian, das Engl. grin und girn, das Ital. sgrinare, und das Lat. ringere, alle, von dem alten greina, theilen. Siehe Gränze und Rain.

Besonders bedeutet es in den gemeinen Sprecharten Ober- und Niederdeutschlandes, 1. Lächeln, mit Verzerrung des Mundes lächeln, wie das Niedersf. grinen, und Dän. grüne. Noch mehr aber 2. mit Verzerrung des Mundes weinen, wie die Kinder zu thun pflegen. Niedersf. grinen, im Oberd. auch granen, davon das Frequent. grinsen, und das Oberd.

Greiner, Greinerlein, ein weinendes Kind, abstammen.

Man hat im Oberdeutschen noch ein anderes ähnliches, aber im Hochdeutschen unbekanntes Zeitwort, welches nicht hierher zu gehören, sondern vielmehr eine Nachahmung des Schalles zu seyn scheint, indem es sowohl von dem Grunzen der Schweine, als auch von dem Wiehern der Pferde, dem Heulen der Wölfe und Füchse, imgleichen figürlich von dem Murren und Zanken der Menschen gebraucht wird, und wovon das Lat. grunnire, das Franz. gronder, und unser grunzen Frequentativa sind.

Greis, greiser, greiseste, im mittlern Lat. griseus, greseus, gresus, im Niedersʃ. grus, im Fr. gris, im Ital. griso, grigio, ist nur noch in den gemeinen Sprecharten für grau üblich, scheint aber doch eigentlich hellgrau, ein mehr sich dem Weißen näherndes Grau zu bezeichnen; daher man beyde Wörter zuweilen zusammen setzet, greisgrau, ein mit etwas Dunkelm gesprengtes Greis auszudrucken. Am häufigsten braucht man es im g. L., besonders Niedersachsens, von der von hohem Alter herrührenden schmutzig weißen Farbe der Haare, und dann figürlich, von einem hohen Alter. Greis werden. Greise Haare.

Greis, (*) [der] eine Person männliches Geschlechtes, deren Haupthaar vor hohem Alter greis geworden, auch in der edlen Schreibart. Ein alter ehrwürdiger Greis. Von dem weiblichen Geschlechte ist es nicht üblich, auch nicht mit der weiblichen Endung — inn.

Greis-grau, siehe im vorletzten Artikel.

Greisen, greis werden, besonders von den Haupthaaren. Im Hochdeutschen ist es ungewöhnlich, ungeachtet es im Oberdeutschen selbst in der Dichtersprache nicht selten ist; Fr. grisonner.

Greißen, kommt nur im Bergbaue für spalten vor, und ist das mit dem Gaumenlaute verlängerte Wort reißen.

Grêle,

(*) Im Niedersʃ. Grise, im Dän. Greis, Griech. γεραιος, Siehe Grau.

Grêle, siehe **Hagel. Zieher.**

Grelin, siehe das Folgende.

Greling, Fr. Grelin, wird in der Schifffahrt das kleinste und schwächste Kabeltau oder Ankerseil genannt, welches beym Gabelankern Dienste thut, und auch zum Bugsiren (Treilen) gebraucht wird.

Grell, ein nur hin und wieder im gem. Leben übliches Wort.

1. Sehr hell, sehr glänzend. Grelle Augen haben, glänzende, lebhafte Augen; Fr. yeux perçans. Ein grelles Feuer, welches sehr hell brennt. Ein grelles Licht, in der Mahlerey, Fr. lumière crue, ein allzu lebhaftes Licht. Grelle Farben, eben daselbst, couleurs crues, Farben, die nicht wohl gerieben, übel verschmelzet, und schlecht aufgetragen sind. Ein greller Umriß, contour cru, ein Umriß, dessen Wendeschatten (Tournans) nicht wohl behandelt und allzu trocken geendigt sind, wenn z. E. der Uebergang von dem Lichte zu dem Schatten allzu merklich ist.

2. Figürlich auch von der Stimme. Eine grelle Stimme, welche auf eine unangenehme Art scharf und hellklingend ist; Fr. voix aigue, grêle.

3. In dem Hüttenbaue ist es ein gewisser Fehler des Eisens, welcher von den Eisensteinen herrührt. Hitzige Eisensteine schmelzen leicht, greifen aber das Gestell an, und geben dünnes oder grelles Eisen.

Ein anderes Wort ist das im Niedersächsischen noch übliche Graal, ein Getümmel, welches auch in den oberdeutschen Schriften der vorigen Jahrhunderte vorkommt, und wohin auch das Niedersf. grölen, ungestüm schreyen, gehört, welche beyde Nachahmungen des Schalles und des Geschreyes selbst sind. Das im g. L. noch übliche vergrellen, erbittern, und vergrellt, erbittert, gehört zu Groll.

Grêlon, eine Schlosse; siehe unter Hagel.

Grelot, siehe Schelle.

Grelot, *Fil au Grelot*, platter holländischer Steppzwirn; eine Art Zwirn, oder ein plattes weißes Garn, wel-

ches

ches bey der feinen Leinwand, dem Batist und Nessel-Tuche, zum Steppen, oder sonst zur feinen Nähterey und Stickerey gebraucht wird. Man bekommt ihn gemeiniglich von Dordrecht in Holland.

Grembs, siehe Gremsig.

Gremil, Meer- oder Steinhirse; siehe unter Hirse.

Grempel, (der) ein nur im Oberdeutschen übliches Wort, einen Kaufhandel, Kram, zu bezeichnen; besonders so fern er im Kleinen getrieben wird. Daher der Roß-Grempel, Kleidergrempel, Käsegrempel, Korn-Grempel u. s. f. der Handel mit Pferden, Kleidern, Käsen, Getreide u. s. f. Ferner ein Grempe, Grempel oder Grempler, ein Krämer, Höke, Trödler, der Grempelmarkt, der Trödelmarkt, Gremperey, der Kram, Trödelhandel u. s. f.

Es gehört zu dem Worte Kram, kramen, Krämer u. s. f. wovon auch im Ital. crompare für comprare üblich ist. Woraus also dasjenige verbessert werden muß, was bey Gerümpel (Th. XVII, S. 450) von diesem oberdeutschen Worte gesaget worden.

Gremsig, ist nur im Oberdeutschen üblich, für hartnäckig, zu sehr auf etwas erpicht. In den tyrolischen Bergwerken scheint es noch eine andere Bedeutung zu haben. Die Gänge sind nach der verschiedenen Beschaffenheit des Gebirges theils brüchig, gremsig und schwülnig, theils ganz und derb. Sperg in der tyrol. Bergwerksgesch. In Franken bedeutet Grembs oder Grems einen hölzernen Fensterladen.

Gren, siehe Grän.

Grenade, ein Gericht, welches man auf gut Deutsch eine gespickte Pastete nennen könnte, und wegen seiner besondern Delicatesse zu großen Ausrichtungen, ja auf königlichen Tafeln gebraucht werden kann. Es wird solches folgender Gestalt gemacht. Man nimmt 5 Pfund derbes Kalbfleisch von den Keulen, schneidet solches scheibenweise ganz dünn, und klopfet es; hernach nimmt man Speck, und schneidet ihn so klein,

als

als wenn man Repphühner spicken wollte, und spicket damit die Scheibchen des Kalbfleisches fein sauber, so viel deren nöthig sind. Nach diesem schneidet man Speck fleckweise, je größer je besser. Ferner macht man eine Farße, nimmt wiederum derbes Kalbfleisch, schneidet es nebst 1 Pfund Nierenstollen ganz klein, und menget dieses unter einander. Hierauf weichet man Semmel in Milch; wenn solche geweicht ist, drückt man sie wieder aus, und thut sie auch unter das Gehackte, salzt und würzt es mit Muskatenblüthen, thut es in einen Mörser, stößt es mit ungefähr zwey ganzen Eyern und vier Dottern klar ab, macht ein Ragout von Kalbsmilch und Ochsengaumen, nimmt eine Casserole, bestreicht sie mit Butter, und überlegt mit zubereitetem Speck die ganze Casserole, thut auch hernach das gespickte Fleisch dazu hinein, und zwar so, daß es auf den Speck zu liegen kommt; nimmt hierauf von der Farße, und belegt damit das gespickte Kalbfleisch über und über, nicht ganz eines Fingers dick; schlägt ein Ey auf einen Teller, nimmt einen Pinsel, und bestreicht mit einem Ey die Farße ganz glatt. Ferner thut man das Ragout darein, bestreicht hierauf ein Papier mit Butter, formirt einen Fleck von der Farße darauf, so groß, daß man das Ragout damit bedecken kann. Wenn es nun aufgestrichen ist, nimmt man das Papier mit der Farße, und deckt es darüber. Es wird aber nicht von selbst abfallen, sondern man muß eine eiserne Schaufel glühend machen, und solche über das Papier halten; alsdenn thut man das Papier hinweg, und macht die Farße zusammen, wie man eine Pastete zumacht; darnach legt man oben wieder von dem gespickten Fleische, bis es ganz zu wird; legt wieder geschnittene Speckscheibchen oben darüber, setzt es in einen Backofen, und läßt es also backen. Wenn es genug gebacken ist, richtet man es auf die Schüssel an, so, daß der untere Theil heraus kommt,

und thut allen Speck hinweg, so sieht es wie eine gespickte Pastete aus, und kann in- und auswendig gegessen werden. Bey dem Auftragen belegt man dieses Gericht mit Citronen.

Grenadier, siehe Th. XIX, S. 707.

Grenadier, siehe Granaten-Baum.

Grenadille, siehe rothes Ebenholz, und Passionsblume.

Grenadin, oder **Grenadine**, ein Gericht von gemästeten jungen Hühnern, Repphühnern, Tauben und anderm Geflügel, mit einem guten Godiveau.

Das Godiveau (s. Th. XIX, S. 255) muß mit Eydotter und mit Semmelkrume, welche in eine gute Brühe oder in Sahne geweicht worden, vermischet werden. Alsdenn nimmt man eine Tortenpfanne, leget dünne Speckstreifen darauf, und schüttet das Godiveau über die Speckstreifen, welche in ein geklopftes Ey getunkt worden. Alsdenn wird von dem Godiveau eine Höhle nach der Größe des Tellers oder der Schüssel gemacht, so, daß der Rand 3 Finger hoch um dieselbe her und ein wenig steif sey, damit er halten könne. Sodenn nimmt man die rohen Hühner oder anderes Federvieh, schneidet sie mitten von einander, und klopfet sie wohl, thut sie in eine Casserole mit Speck, Petersilien, ein wenig Mehl, leget auch Trüffelscheiben, Champignons und Kälbermilch darzu. Wenn es fast gar, und nicht viel Brühe mehr daran ist, wird das Geflügel ordentlich in die Grenadine gelegt, und oben mit Semmelkrume bestreuet, damit sie sich im Ofen färben. Wenn es heraus genommen ist, läßt man es wohl ablaufen, nimmt den dünnen Speck um die Grenadine ab, und bringt es geschickt auf eine Schüssel oder Teller. Man kans auch ein Coulis von Champignons darzu thun, es warm anrichten, und bey dem Auftragen mit Citronen belegen.

Grenat, siehe Granat.

Grendel, (der) ein im gem. Leben Ober- und Nieder-Deutschlandes sehr bekanntes Wort, einen jeden Riegel, einen Pfahl oder Baum von mittlerer Stärke u. s. f. zu bezeichnen, wo dieses Wort bald **Grendel**, **Grindel** und **Gründel**, bald aber auch **Grängel**, **Grengel** und **Gringel** lautet. Am häufigsten ist es in der Bedeutung eines Riegels, im g. L. Ober- und

Nie-

Nieder-Deutschlandes üblich, daher das Zeitwort vergrendeln, verriegeln, welches schon bey dem Notker vorkommt. Imgleichen desjenigen Baumes an einem Pfluge, welcher die Stelle der Deichsel vertritt, und in Obersachsen der Grengel, in der Lausitz der Baumgrendel oder Baumgrindel, an andern Orten aber der Pflugbaum, der Pflugbalken genannt wird. Daher die Grendelkette, Grengel-Kette oder Grindelkette, diejenige Kette an dem Grendel eines Pfluges, vermittelst welcher der Pflug tiefer oder seichter gestellet wird; und Grendelwiede, eine Wiede, d. i. gedrehete und geflochtene Weide, deren man sich in leichten Aeckern an statt der Grendel-Kette bedienet. Siehe Pflug.

In der Schweitz wird ein Schlagbaum vor einem Thore ein Grendel genannt. Frischlin nennt den Spanner an einer Armbrust Grändel, womit auch das Franz. Cranequin überein kommt.

In dem Isidor ist Grindila, bey dem Willeram Grintel, bey dem Notker Gerindela, ein Riegel, in den monseeischen Glossen Crintela, im Böhmischen Hridel, ein Wellbaum, im Angels. Grindle, ein Riegel, imgleichen ein Gitter, und jedes gitterartiges Werk, daher im Schwedischen auch eine Glasthüre Grind genannt wird. Wachter leitet es von dem Griech. κλεῖθρος, ein Riegel, Frisch von Rand, Ihre aber von dem alten greina, theilen, her. Siehe Gränze und Rain, von welchem Worte im Schwed. Gren, im Isländ. Grein, und im Franz. Rain, einen Ast bedeutet, weil er den Stamm des Baumes gleichsam theilet. Da indessen dieses Wort auch häufig Grengel lautet, so steht es dahin, ob es nicht vielmehr von Ranke, dem noch an einigen Orten üblichen Ranne, der Stamm eines Baumes, dem Niedersächs. Rick, oder gar von Riegel selbst abstammet, aus welchen Wörtern durch die so gewöhnliche Vorsetzung des Gaumenbuchstaben gar leicht Grengel und Grendel gebildet werden können. Siehe Granne. Das in Obersachsen übliche Grengel, ein kreisförmiges Back-Werk, gehört nicht hierher, sondern zu Kringel, so wie Gründel, das Pflugeisen, zu Grund gehört.

Grendel-Kette, } siehe im vorhergeh. Artikel.
Grendel-Wiede, }

Grenetis, siehe Kräusel-Eisen.

Grengel, (der) 1. ein Riegel, Pflugbaum; siehe Grendel.

2. Eine Art eines kreisförmigen Backwerkes; siehe Kringel.

Grenier, siehe Korn-Boden.

Greniß, (das) ein nur im Bergbaue übliches Wort, den achten Theil eines Kuxes zu bezeichnen. Es scheint von Gran verderbt zu seyn.

Grenoir, siehe Körn-Sieb.

Grenouille, siehe Frosch.

Grenouillette, siehe Hahnen-Fuß.

Grensel, curassaischer Portulak, Sesuvium *Linn.* siehe unter Portulak.

Grensing, in einigen Gegenden ein Nahme des Gänserichs, Potentilla Anserina *Linn.* siehe Th. II, S. 238. In andern Gegenden ist das Brennkraut oder die Brennwurzel, Clematis recta *Linn.* unter diesem Nahmen bekannt; siehe Wald-Rebe.

In dem ersten Falle ist dieses Wort wohl aus Gänserich verderbt. In der zweyten scheint es durch eine gewöhnliche Verwechselung der Blase- und Gaumenlaute von brennen herzustammen.

Grenze, siehe Gränze.

Grès, siehe Sand-Stein.

Gresbacher Gesundbrunnen. Gresbach liegt eine Stunde von Tübingen, auf einer angenehmen Höhe. Das mineralische Wasser daselbst, ist seit 1753 bekannt, und von alkalinischer Art. Die im 21 St. der Stutg. physik. ökon. gemeinnützl. Wochenschr. v. J. 1756, angeführten Beyspiele von glücklichen Curen, bestätigen die große Kraft dieses Wassers.

S. auch D. Zückerts systemat. Beschr. aller Gesundbr. und Bäder Deutschlands, Berl. und L. 1768, gr. 4. S. 147, f.

Gresiller, siehe Gräupeln. Rieseln.

Grésoir,

Grésoir. 1. Die Boraxbüchse der Goldschmiede; s. Th. VI, S. 216. 2. Die Schneidebüchse, worein die Diamantschleifer das Diamantbord fallen lassen; s. Th. IX, S. 198. 3. Das Fügeeisen der Glaser; s. Th. XV, S. 440.

Gresserie, siehe Stein=Gut.

Greßling, siehe Gräßling.

Gret, (das) ein bey den nürnbergischen Zeugwebern übliches Wort, welches in weiterm Verstande so viel als das auch bey ihnen übliche Wort Bild bedeutet; da denn in das Bild oder in das Gret wirken, alle künstlichere Arbeit unter sich begreift, wozu mehr als zwey Kämme und zwey Schämel erfordert werden, dergleichen alle gemodelte, geköperte, und gezogene Arbeit ist. In engerer Bedeutung wird nur von der gezogenen Arbeit gesagt, daß sie ein Gret habe, oder in das Gret gewirket sey.

Der Ursprung dieses Wortes ist ohne Zweifel in den französischen Niederlanden oder in Frankreich zu suchen, aus welchen Ländern die ersten Zeugmacher dieser Art nach Deutschland gekommen sind.

Grete, Diminut. Gretchen, im g. L. der verkürzte Nahme Margaretha; Fr. Margoton, verkürzungsweise Gogo.

— faule, im g. L. eine Benennung des kleinen Schierlings, Aethusa Cynapium *L.* siehe Schierling.

Greten, siehe Grätschen.

Greus, taube Erzerde; siehe Graus 1. Anm.

Grevinne, Plantago Coronopus *Linn.* siehe Krähenfuß.

Gribane, eine auf den Küsten der Normandie und Picardie sehr gebräuchliche Barke, welche daselbst als ein Lichter gebraucht wird, die Waaren an das Land zu bringen, gewöhnlich 30 bis 60 Tonnen führt, übrigens mit einem großen Mast, einem Fockmast ohne Stänge und einem Bugspriet versehen ist. Die Se-

gelstangen liegen schief. Der Boden dieser Schiffe ist flach, damit sie näher an das Land kommen können.

Griblette, eine dünne und wohl geklopfte Schnitte von frischem, oder gepökeltem Schweinfleisch, oder von frischem Kalb- oder Hammelfleisch, von Geflügel ꝛc. die man, mit dünnen Schnitten Speck umwunden, auf dem Rost braten läßt. Gemeiniglich werden die Gribletten in papiernen Kästchen gar gemacht.

Gricklich, (*) geneigt alles leicht zu tadeln, so nur im g. L. üblich ist. Ein gricklicher Mensch. Alte Leute sind gern gricklich. Imgleichen, figürlich. Eine grickliche Sache, eine bedenkliche, kitzliche Sache. Es ist sehr grickelich mit ihm umzugehen.

Gridelin, siehe Th. XIX, S. 786.

Griebe, (**) [die] ein nur in den gemeinen Sprecharten übliches Wort, gröbliche überbleibende Stücke aller Art zu bezeichnen. Besonders bezeichnet man mit diesem Nahmen die häutigen und sehnigen Stücke, welche von dem ausgelassenen Schmalze, Talge u. s. f. in der Pfanne übrig bleiben; Fr. Creton.

Die

(*) Im gem. Leben krickelich, im Oberdeutschen grittelicht, grittelig, wo gritteln ohne Noth tadeln, und Gritteler ein solcher Tadler ist. Im Niedersſ. kriddelig, kriddeln, tadeln, zanken, sich kriddeln, sich ärgern, Kriddeler, ein Zänker, Tadler, Kriddelkop, eben so, kriddsk, zänkisch, unzufrieden, tadelsüchtig. Man könnte leicht auf das Griech. κριτικος fallen, wenn es nicht wahrscheinlich wäre, daß alle diese Wörter bloße Diminutiva von dem Niederſ. Kreet, Streit, Zank, Hader, und kriten, zanken, schreyen, kreischen, sind. Siehe Kreischen, Schreyen und Krieg.

(**) Im Niederſ. Greve, im Hannöv. Grebe, im Westphäl. mit Vorsetzung des Zischlautes Sgreve, Sgrove, im Schwed. Grefwar, im Engl. Greaves. Im mittlern Lat. bedeutet Greua und im alten Franz. Greve, groben Sand, Gries, Fr. Gravier, Niederſ. Gräving. Ohne Zweifel mit Graupe aus einer gemeinschaftlichen Quelle. Im mittlern Lat. heißen die Grieben, nach einer gewöhnlichen Verwechselung des b und m, Cremium, im Griech. κριμνον, in Baiern Grämel und Krämel. Siehe auch Krume.

Die Grieben, oder zurückgebliebenen festen Theile, des ausgeschmolzenen Rinder- und Hammel-Talges, werden, wie an seinem Orte erinnern werde, zum Seifekochen gebraucht. Die vom Schweine- und Gänse-Fett, können zur Gesindespeisung angewendet werden; wiewohl man in armen Häusern sich auch wohl der Grieben vom Hammeltalg bedienet, um Vorkosten damit zu kochen und gut zu machen.

Griebs, (der) im gem. Leben Obersachsens und Ober-Deutschlandes das Kerngehäuse des Kernobstes, besonders der Aepfel und Birnen; wo dieses Wort bald Gröbs, bald Grübs, bald aber auch Krebs und Kriebs lautet.

Entweder auch von dem vorigen Griebe, weil es gleichsam als ein unnützer Ueberrest des eßbaren Apfelfleisches angesehen worden, oder auch von Grapen, Oberd. Gropen, so fern solches ehedem ein jedes hohles Behältniß bedeutet haben mag, wohin auch Grube gerechnet werden kann. Siehe auch Krebs, Harnisch.

In einigen oberdeutschen Gegenden heißt das Kerngehäuse, Ewiz oder Ebiz, am Niederrhein Bitske, an andern oberdeutschen Orten der Butzen, der Pöpel, das Kerngestell, im Dithmarsischen das Sprallhuus, in Hamburg Hunkunst, im Bremischen Rabuus (s. Rabuse), im Osnabrück. Karmus oder Kalmus, in der Mark Brandenburg das Schneckhaus oder Schnickhaus, im Lat. Arulla; wo in den meisten entweder der Begriff eines hohlen Behältnisses, oder eines harten hervorstehenden Dinges, eines Butzens, zum Grunde liegt. Das Oberd. Griebs oder Kröbs, ein Rülps, gehört nicht hierher, sondern ist eine Nachahmung des Schalles.

Griech-Säule, siehe Gries-Säule.

Griechisch Feuer, siehe Th. XIII, S. 17, f.

Griechisch Heu, siehe unter Heu.

Griechische Nüsse, werden von Einigen die Mandeln genannt; siehe Th. I, S. 733.

Griechische Säulenordnung, siehe unter Säule.

Griechisch Pech, siehe Colophonium.

Griechische Vergoldung, Dorure à la Grècque; siehe Th. XIX, S. 434.

Griegel-Hahn, Fämin. das **Griegelhuhn**, oder die **Griegelhenne**, Grygallus *Gesn.* Lagopus *Klein.* eine in der Schweitz übliche Benennung der wilden Hähne und Hühner, besonders derjenigen, welche sich auf den höchsten Bergen aufhalten, und vornehmlich in Glaris und den Graubünden gefangen werden; wegen ihres Geschreyes, welches gry, gry, lautet. Der Hahn ist beynahe so groß, wie eine Aente. Er hat einen etwas gebogenen Schnabel, und einen glatten Kopf mit einem rothen Ringe um den Augapfel; sonst ist er aschfarbig, mit schwarzen Flecken besprengt. Der Hals, die Brust und der Bauch sind röthlich, mit schwarz und weiß getüpfelten aschfarbigen Federn an den Füßen. Die kleinere Art davon heißt daselbst der **Spielhahn**, und kommt mit dem Birkhahne überein.

Griel-Trappe, eine Art kleiner Trappen, Tarda nana *Klein.*; siehe unter **Trappe.**

In einigen oberdeutschen Gegenden wird die Gras-Mücke Griel genannt.

Grielum Linn. siehe **Kranz-Blume.**

1. **Gries**, (*) [der] ein Wort, welches so wie Graus überhaupt einen jeden klein gemalmeten, aber doch nicht

(*) Gries, grober Sand, heißt bey dem Notker Grièze, in dem alten Gedichte auf Carln den Großen bey dem Schilter Krieze, im Lat. Glarea, im Ital. Ghiaja, im Schwed. Grus, im Wallis. Grut, im Angels. Greot. Von dem noch im Niedersächs. grüsen, zermalmen, Fr. ecraser, im Alban. gris, ich zerbreche, welches ein Frequentativum von dem alten greinan, theilen (s. Gränze) zu seyn scheint, wovon noch im Engl. grindan, mahlen, übrig ist, und wovon auch das Oberdeutsche Grien, grober Sand, abstammet. Siehe Grand, Graus und Grütze. In einigen Gegenden wird aus gleichen Ursachen auch die Kleye Griesch, Grüsch, Kreusch genannt; im alt Franz. Grus, Gruis, im mittlern Lat. Gruellus. Ein anderes, allem Ansehen nach sehr verschiedenes Wort ist dasjenige, welches im Oestreichischen vorkommt. Zu Wien befindet sich nähmlich eine Ochsen-Gries- und jungen Viehes Aufschlage-

nicht in Staub verwandelten harten Körper bedeutet, und vornehmlich in folgenden besondern Fällen üblich ist.

1. Grobkörniger Sand, welcher aus kleinen Steinchen besteht, und auch Ries, im Oberd. **Graus**, und **Grien**, im Niederſ. **Grand**, **Gruus** und **Gräving**, Fr. Gravier, ehedem Greve, im mittlern Lat. Greva, genannt wird. Auch der Stein im menschlichen und thierischen Leibe, wenn er sich in kleinen Körnern und Stücken in den Nieren, in den Harngängen, der Urin-Blase und der Harnröhre ansetzt, und eine Verstopfung verursachet, ist unter dem Nahmen des **Lenden-Grieses**, **Nierengrieses**, **Blasengrieses**, oder auch nur des **Grieses** schlechthin, bekannt; Fr. Gravelle. Auch nennt man **Gries**, oder **Griessand**, den Sand, der sich vom Urin auf dem Boden des Gefäßes setzt.

2. Ein grob gemahlnes Getreide, welches gröber als Mehl, und feiner als Grütze oder Schrot ist; Fr. Gruau, in einigen oberdeutschen Gegenden **Koch-Kern**. Im Oberdeutschen wird auch die Grütze **Gries** genannt.

Gemeiniglich wird der Gries aus Weitzen gemacht. Die feinste und beste Art des Grieses, welche im Oestreichischen aus dem besten Weitzen bereitet wird, ist unter dem Nahmen **Wiener Gries** bekannt. Den Weitzengries erhält man in der Mühle, wenn der erste Gang herab läuft, und solcher durch ein enges Sieb gesichtet, und von der Kleye getrennet wird. Auf gleiche Weise wird auch Gries aus Heidekorn (Buch-Weitzen) erlanget. Außer dem Griese von Weitzen und Heidekorn, hat man auch dergleichen aus Reis und aus Kartoffeln. Wenn der Gries wieder ge-

schlags-Einnahme, bey welcher unter andern auch ein ungarischer Schweingries und sechs Schweinbeschauer angestellet sind. In Griesdocke, Griessäule und Grieswärtel hat dieses Wort gleichfalls andere Bedeutungen.

ßen verstopfet wird, daß ihm der Darm wohl gar zu- oder heraus geht, und daß er, wenn man ihm nicht bald zu Hülfe kommt, daran sterben muß. Diese Krankheit müssen die Falken gemeiniglich in den drey Wintermonathen ausstehen, insonderheit wenn sie nach der Mause nicht gehörig purgiert werden. Das beste Mittel dawider ist, Pillen von Manna, einer Erbse groß, dem Falken, ehe er gefüttert wird, eine Stunde zuvor einzugeben. Sodenn muß man auch das Weiße von einem Ey, mit fein gestoßenem Zuckercand wohl abschlagen, klein geschnittenes Fleisch darein weichen, und also dem Vogel zu fressen geben. An statt des Eyes kann man auch Milch oder Baumöhl nehmen.

Gries-Asche, an einigen Orten calcinirter Weinstein, weil im Oberdeutschen auch jeder grobe Bodensatz, besonders der Bodensatz des Weines, Gries oder Grien genannt wird.

Gries-Bart, in einigen Gegenden ein Nahme des Aegopodium Podagraria *Linn.* welches wider den Lendengries und das Podagra gerühmet, und im Frühlinge als ein Gemüse gegessen wird. Siehe Th. II, S. 118.

Gries-Brey, siehe oben, S. 23.

Gries-Docke, Docken oder kleine Säulen zwischen den Griessäulen auf den Fachbäumen an den Mühlen und Wasserwehren, zwischen welchen sich die Schutzbreter befinden. Siehe Gries-Säule.

Gries-härig, oder stammhärig, wird von der Wolle gesagt, wenn solche auf dem Boden oder Felle hart und zum Theil filzig ist, und sich bey dem Verarbeiten nicht recht leget.

Gries-Holz. 1. Das Holz eines gewissen Baumes, welcher der unbewehrte Schüsserbaum mit doppelt gefiederten Blättern, davon die untern Blätter dreyfach eingeschnitten sind; ceylanische Moringa

mit

mit doppelt gefiederten Blättern, einer großen Blume und einer eckigen Frucht; Griesholzbaum; zeylonischer Oehlnußbaum, Guilandina Moringa, inermis, foliis subbipinnatis, foliolis inferioribus ternatis *Linn.* von einigen ältern Schriftstellern auch nur Moringa, genannt wird. Dieser Baum wächst in Zeylon, Amerika und Aegypten zu einer ansehnlichen Höhe, zuweilen bis 30 Schuh. Seine Wurzel ist knollig, dick und scharf, wie bey dem Meerrettig. Der Stamm hat eine glatte Rinde, welche an den jungen Zweigen grün, an den alten aber aschgrau ist. Seine Blätter sind hellgrün, und auf der untern Fläche etwas bestäubt. Seine Blumen stehen in lockern Büscheln an den Seiten der Aeste. Die Hülsen sind scharf und lang, und haben dreyeckige Samen. Man hat in den Apotheken verschiedene Arten des so genannten Griesholzes, L. Lignum nephriticum, Fr. Bois néphrétique. Das echte und wahre Griesholz, welches Einige auch das blaue Sandelholz nennen, und aus Amerika, insonderheit Neuspanien, in unsere Apotheken gebracht wird, soll, nach den neuesten Erfahrungen, von dem jetzt beschriebenen Baume genommen werden. Dieses Holz besteht gemeiniglich aus dem blaßgelben äußerlichen Theile, oder dem Splint, und dem dunkelbraunen oder dunkelrothen Kerne. Das letztere ist härter, fester und schwerer, eines bitterlichen, etwas scharfen und ein wenig gewürzhaften Geschmackes, und, wenn es gespaltet oder stark gerieben wird, eines balsamischen Geruches. Da aber verschiedene Arten Holz unter dem Nahmen Griesholz verkaufet werden, welche dem äußerlichen Ansehen nach einander ziemlich ähnlich sind, muß man allemahl eine Probe anstellen, um das wahre von dem falschen zu unterscheiden. Diese besteht darin, daß das echte dem Wasser eine blaue Farbe mittheilt; wobey zu beobachten ist, daß man das Glas mit dem gefärbten Wasser nicht ge-

ren läßt, seine Ankunft gleich zu vernehmen gibt. Im gem. Leben werden diese Vögel häufig mit zu den Schnepfen gerechnet, obgleich ihr Fleisch oft einen wilden Fischgeschmack hat.

Gries-Kleye, bey den Müllern, diejenige Kleye, welche von dem zweyten Griese fällt, wenn er noch einmahl durchgemahlen wird; Fr. Fleurage, Remontage.

Gries-Koch, ein aufgelaufener Koch, oder Art von Torten, welche aus ausgequollenem Griese, Eyern, Zucker und Butter verfertiget wird; siehe Th. II, S. 734.

Gries-Kolik, siehe unter **Kolik**.

Gries-Kraut, eine Benennung des Gänserichs, Potentilla Anserina *Linn.* siehe Th. II, S. 238; 2. der Berg- oder Waldmelisse, Melittis Melissophyllon *Linn.* siehe **Melissen-Blatt**.

Gries-Mehl. 1. Dasjenige Mehl, welches aus dem ersten Griese auf den Mühlen gezogen wird und das beste Mehl gibt, zum Unterschiede von dem Schrotmehle, Aftermehle, Pollmehle oder Mittelmehle; siehe oben, S. 22.

2. Grobkörniges oder griesichtes Mehl, welches hart, und dem Gries oder groben Sande ähnlich ist, Fr. Farine grualeuse, wird im g. L. gleichfalls **Griesmehl** genannt.

Gries-Säule. 1. An den Wassermühlen und Wasser-Wehren, diejenigen großen, (nach der Größe des Werkes wohl 16 bis 20 Zoll starken,) eichenen, gemeiniglich mit Laubwerk oder Wapen zierlich ausgeschnitzten Säulen A, Fig. 1070, welche auf dem Fach-Baume B stehen, den Spannrahmen C tragen, auch die Schutzbreter D und kleinen Griessäulen oder so genannten Griesdocken E zwischen sich haben. Die Griessäulen mit ihren Docken und Spannrahmen werden mit dem allgemeinen Ausdruck **Grieswerk** bezeichnet.

2. In

2. In der Landwirthschaft, dasjenige längliche Holz an einem Pfluge, welches unten durch das Pflug-Haupt, oben aber durch den Grendel geht, und diesen tragen hilft, und auch die Griechsäule, Griffsäule oder Pflugsäule, Fr. E'tançon de devant, Soupeau, genannt wird.

In beyden Fällen ist die Bedeutung des Wortes Gries noch dunkel.

Gries=Sieb, bey den Müllern, ein Sieb von Draht, den gespitzten Weitzen dadurch zu sieben, da denn was zurück bleibt, Gries genannt wird.

Gries=Stein, ein harter grüner Speckstein, von welchem man glaubte, daß er die Stein= und Griesschmerzen vertreiben sollte, wenn man ihn bey sich trüge; daher er auch Lendenstein, Nierenstein, Lapis nephriticus, genannt wird. Siehe Nieren=Stein.

Mit eben dieser Benennung belegt man auch den Beinbruchstein, Osteocolla; siehe Knochen=Stein.

Gries=Suppe, siehe oben, S. 23.

Gries=Werk, siehe oben, S. 28.

Gries=Wurzel, bey den neuern Schriftstellern des Pflanzenreiches, eine Gattung Pflanzen mit ganz getrennten Geschlechtern und ohne Blumenkrone, deren männliche Blume einen vierblätterigen Kelch, ein radförmiges Honigbehältniß, und vier Staubfäden, welche unten zusammen gewachsen sind; die weibliche aber einen einblätterigen, zungenförmigen und rundlichen Kelch und drey Griffel hat, und eine einsamige Beere zurück läßt. Linné hat drey Arten:

1. Brasilianische Grieswurzel, Pareira brava, Cissampelos Pareira, foliis peltatis cordatis emarginatis *Linn.* ist in den Apotheken gebräuchlich, und wächst in dem südlichen Amerika. Die Wurzel treibt Ranken, welche sich entweder um die Bäume schlingen, oder auf der Erde hinkriechen. Doch müssen vielleicht die ältern Stängel steifer seyn. Nach Brown's Be-

schreib-

schreibung windet sich der Stängel, nach Löfling aber ist solcher einfach, strauchartig und aufgerichtet. Die Blätter sind, wegen der Einfügung des langen Stieles, schildförmig, und der Gestalt nach herzförmig, eingekerbt und auf der untern Fläche haaricht. Die Blumen sitzen an der Spitze der Zweige. Männliche und weibliche befinden sich auf verschiedenen Stöcken. Man muß sie beständig in dem Lohglashause erhalten, und kann sie aus dem Samen ziehen, den man im Frühling auf ein Mistbeet säen, und die Pflanzen, wenn sie aufgegangen sind, wie andere ausländische Pflanzen behandeln muß. Der französische Staats-Rath Amelot hat im J. 1688 die Wurzel dieser Pflanze aus Portugal nach Frankreich gebracht, und von da ist solche weiter bekannt worden. Man findet davon zweyerley Sorten. Die eine ist etwann einen Daumen dick, locker, schwammicht, und fällt aus dem aschgrauen ins schwärzliche; diese scheint die junge Wurzel zu seyn; die andere, völlig ausgewachsene und alte ist wohl einen Arm dick, braun, gleichsam gewunden oder mit vorragenden Zirkellinien umgeben, inwendig dunkelgelb, hart, holzicht, jedoch auch faserig und gleichsam gewunden, ohne Geruch, und von einem vermischten bittern und süßlichen Geschmacke. Die Brasilianer und Portugiesen schätzen diese Wurzel hoch; sie rühmen dieselbe vorzüglich wider den Nieren- und Blasenstein, und empfehlen sie als ein urintreibendes, auch herz- und magenstärkendes, und allem Gifte, insonderheit dem Schlangenbisse widerstehendes Mittel. Die Bestandtheile dieser Wurzel sind theils schleimichte, theils harzichte. Der mit Wasser gemachte Aufguß ist hellroth und bitterlich. Durch den Weingeist erhält man eine dunkelrothe Tinctur, die einen vermischten, scharf bitterlichen und dabey süßlichen Geschmack hat; und nach diesen Bestandtheilen wird sich der beygelegte Ruhm merklich vermindern lassen.

sen. Geoffroi, welcher dieses Mittel ziemlich hochschätzt, hat ihm schon die steinauflösende Kraft abgesprochen, jedoch behauptet, daß der verminderte Abgang des Urins nach dem Gebrauche der Wurzel bald und häufig, auch mit vielem Sande vermischt, erfolge, und dieses deswegen, weil dadurch die zähen und schleimigen Säfte aufgelöset, die Uringänge eröffnet, und dadurch der Erzeugung des Steines vorgebauet werde; wie denn auch Derselbe ferner durch eigene Erfahrungen bestätigen wollen, daß die Wurzel als Thee oder als ein abgekochter Trank getrunken, bey der Engbrüstigkeit, die von einem verdickten Schleime herrührt, und bey der Gelbsucht, welche von einer dicken Galle verursacht wird, vortreffliche Dienste geleistet habe; und dennoch hat ihr Gebrauch in unsern Zeiten sehr abgenommen, und wir können dieselbe auch füglich entbehren. Hr. v. Linné wiederhohlt die steinzermalmende oder steinaustreibende Kraft; Boerhaave aber verdient mehr Beyfall, wenn er behauptet, daß solche wider den Stein selbst und die Steinschmerzen, die Gelbsucht, den Samenfluß und dergleichen Krankheiten keine Kraft besitze. Alle Wirkungen, die man mit Gewißheit davon erwarten kann, bestehen in einer gelinde eröffnenden, reinigenden und urintreibenden Kraft, und wird daher in langwierigen Krankheiten, welche von einer Schwäche der festen Theile, und dadurch verursachten Verdickung, Verschleimung und Schärfe der Säfte entstehen, nicht ohne Nutzen gebrauchet werden. Dergleichen Mittel aber gibt es viele, welche wir selbst besitzen, und nicht erst aus Amerika hohlen dürfen. Der Nachtschatten, welcher den Nahmen Bittersüß (Dulcamara) führt, ist gewiß der Pareira braua weit vorzuziehen.

2. Amerikanische Grieswurzel, deren Blätter unzertheilt sind, und ihren Stiel an der Grundlinie haben, Cissampelos Caapeba, foliis basi petiolaris

Griechische Vergoldung, Dorure à la Grècque; siehe Th. XIX, S. 434.

Griegel-Hahn, Fämin. das **Griegelhuhn**, oder die **Griegelhenne**, Grygallus *Gesn.* Lagopus *Klein.* eine in der Schweitz übliche Benennung der wilden Hähne und Hühner, besonders derjenigen, welche sich auf den höchsten Bergen aufhalten, und vornehmlich in Glaris und den Graubünden gefangen werden; wegen ihres Geschreyes, welches gry, gry, lautet. Der Hahn ist beynahe so groß, wie eine Aente. Er hat einen etwas gebogenen Schnabel, und einen glatten Kopf mit einem rothen Ringe um den Augapfel; sonst ist er aschfarbig, mit schwarzen Flecken besprengt. Der Hals, die Brust und der Bauch sind röthlich, mit schwarz und weiß getüpfelten aschfarbigen Federn an den Füßen. Die kleinere Art davon heißt daselbst der Spielhahn, und kommt mit dem Birkhahne überein.

Griel-Trappe, eine Art kleiner Trappen, Tarda nana *Klein.*; siehe unter Trappe.

In einigen oberdeutschen Gegenden wird die Gras-Mücke Griel genannt.

Grielum Linn. siehe Kranz-Blume.

1. **Gries**, (*) [der] ein Wort, welches so wie Graus überhaupt einen jeden klein gemalmeten, aber doch nicht

(*) Gries, grober Sand, heißt bey dem Notker Grièze, in dem alten Gedichte auf Carln den Großen bey dem Schilter Krieze, im Lat. Glaren, im Ital. Ghiaja, im Schwed. Grus, im Wallis. Grut, im Angels. Greot. Von dem noch im Niedersächs. grüsen, zermalmen, Fr. ecraser, im Alban. gris, ich zerbreche, welches ein Frequentativum von dem alten greinan, theilen (s. Gränze) zu seyn scheint, wovon noch im Engl. grindan, mahlen, übrig ist, und wovon auch das Oberdeutsche Grien, grober Sand, abstammet. Siehe Grand, Graus und Grütze. In einigen Gegenden wird aus gleichen Ursachen auch die Kleye Griesch, Grüsch, Kreusch genannt; im alt Franz. Grus, Gruis, im mittlern Lat. Gruellus. Ein anderes, allem Ansehen nach sehr verschiedenes Wort ist dasjenige, welches im Oestreichischen vorkommt. Zu Wien befindet sich nähmlich eine Ochsen-Gries- und jungen Viehes Aufschlags-

nicht in Staub verwandelten harten Körper bedeutet, und vornehmlich in folgenden besondern Fällen üblich ist.

1. Grobkörniger Sand, welcher aus kleinen Steinchen besteht, und auch Ries, im Oberd. Graus, und Grien, im Niederf. Grand, Gruus und Gräving, Fr. Gravier, ehedem Greve, im mittlern Lat. Greva, genannt wird. Auch der Stein im menschlichen und thierischen Leibe, wenn er sich in kleinen Körnern und Stücken in den Nieren, in den Harngängen, der Urin-Blase und der Harnröhre ansetzt, und eine Verstopfung verursachet, ist unter dem Nahmen des Lenden-Grieses, Nierengrieses, Blasengrieses, oder auch nur des Grieses schlechthin, bekannt; Fr. Gravelle. Auch nennt man Gries, oder Griessand, den Sand, der sich vom Urin auf dem Boden des Gefäßes setzt.

2. Ein grob gemahlnes Getreide, welches gröber als Mehl, und feiner als Grütze oder Schrot ist; Fr. Gruau, in einigen oberdeutschen Gegenden Koch-Kern. Im Oberdeutschen wird auch die Grütze Gries genannt.

Gemeiniglich wird der Gries aus Weitzen gemacht. Die feinste und beste Art des Grieses, welche im Oestreichischen aus dem besten Weitzen bereitet wird, ist unter dem Nahmen Wiener Gries bekannt. Den Weitzengries erhält man in der Mühle, wenn der erste Gang herab läuft, und solcher durch ein enges Sieb gesichtet, und von der Kleye getrennet wird. Auf gleiche Weise wird auch Gries aus Heidekorn (Buch-Weitzen) erlanget. Außer dem Griese von Weitzen und Heidekorn, hat man auch dergleichen aus Reis und aus Kartoffeln. Wenn der Gries wieder ge-

 mah-

schlags-Einnahme, bey welcher unter andern auch ein ungarischer Schweingries und sechs Schweinbeschauer angestellet sind. In Griesdocke, Griessäule und Grieswärtel hat dieses Wort gleichfalls andere Bedeutungen.

mahlen und gebeutelt wird, bekommt man das Gries-Mehl; und zwar zieht man aus dem Griese nicht nur mehr, sondern auch schöneres Mehl, als aus den Weitzenkörnern selbst, weil der Gries weniger Kleyen oder Schale hat. Ja, der weiße Gries hat gar keine; es ist der bloße Keim, der nur Fäserchen und Häutchen hat, welche um die Mehlkörner gewickelt sind. Das aus dem Griese gemahlene Mehl ist das schönste und beste. Die Kuchenbäcker ziehen es dem allerfeinsten ordinären Mehl vor, und nehmen daher das Gries-Mehl am liebsten zu Kuchen, Milchbroden, und anderm Gebackenen.

In Frankreich unterscheidet man dreyerley Arten Gries und Griesmehl. 1) Feiner oder weißer Gries, Gruau blanc, Gruau fin, ist der erste Gries, welcher aus dem zweyten Beutel kommt. Er ist der um den Keim liegende weißeste und festeste Theil des Körnchens. Das daraus gezogene Mehl, wird première farine de gruau, farine de bourgeois oder du blanc bourgeois, ordinär weißes Mehl, genannt. 2) Grauer Gries, Gruau gris, oder second gruau, heißt derjenige Theil des Körnchens, welcher der Schale am nächsten liegt, und am trockensten ist. Er ist daher schwer zu vermahlen; und weil er nebst dem Keime in Mehl verwandelt wird, so macht der darunter befindliche Keim das Mehl von diesem Griese grau. Dieser Gries gibt das Mittelmehl, la seconde farine de gruau, oder Mehl vom zweyten Griesgang. 3) Schwarzer oder grober Gries, Gruau bis, oder gros gruau. Diese Art des Grieses hält viel vom Keim des Körnchens, und von der zweyten Schale des Weitzens, die dem Zwiebelhäutchen gleich kommt, in sich; daher auch das Mehl davon nicht so weiß ist, aber mehr Geschmack hat. Dieses Mehl vom dritten Griesgange, dernière farine de gruau, heißt Schwarzmehl.

Bey dem Einkaufe des Grieses muß man darauf sehen, daß er nicht allzu mehlig, und noch etwas körnig sey. Es läßt sich aber der Gries nicht viel über ein Jahr aufbewahren, weil er leicht wurmstichig und bitter wird.

Man bereitet von dem Gries sowohl angenehmen Brey, oder Gemüse, als auch Suppen, wie auch Kuchen.

Eine Griessuppe zu kochen, wäscht man den Gries in warmen Wasser, seihet es ab, und gießt süße Milch in den Kessel, worin der Gries, unter stetem Umrühren mit der Kelle, nebst Salz und etwas Butter, gar kochen muß. Semmelbrocken kommen nicht in die Suppe; und man muß sie so mit der Milch zu treffen suchen, daß sie nicht zu dick werde. Bey dem Anrichten wird klein gestoßener Zimmet und Zucker übergestreuet, nachdem man gewartet, bis die Milch in der Schüssel auf der Oberfläche eine Haut gesetzt hat, damit Zimmet und Zucker sichtbar bleiben.

Griesbrey, kann entweder mit Fleischbrühe, oder mit Milch zugerichtet werden. Zum Griesbrey mit Fleischbrühe, röstet man Gries in einer Pfanne mit Schmalz, doch so, daß er schön weiß bleibe; alsdenn wird Fleischbrühe, oder auch ein wenig Wasser mit der Brühe daran gegossen, und man läßt ihn sieden; hernach gießt man es in einen Topf, thut Salz und ein wenig Backschmalz oder auch nur Butter darein, läßt es ferner sieden, und richtet alsdenn den Brey an. Griesbrey mit Milch zuzurichten, wird zu 3 Maß Milch ein halbes Maß Gries genommen, worauf man in einer Pfanne frisches Schmalz heiß macht, und den Gries darin röstet, aber nicht zu lange, damit er nicht bräunlich werde, sondern weiß bleibe; alsdenn gießt man die Milch nach und nach hinzu, rührt sie über dem Feuer langsam darunter, und läßt es kochen. Wenn der Brey bald fertig ist, wird das Feuer unter der Pfanne hervor gezogen, und man läßt es nur rings herum von weitem brennen, bis der Brey seine gehörige Dicke hat. Wenn er fertig ist, wird er obenher mit einem Stückchen Butter angetürst.

Grieskuchen zu machen, findet man im Art. Aufgelaufener Gries-Koch, im II Th. S. 734, beschrieben.

2. Gries, nennt man auch eine gewisse Krankheit der Falken, welche von einer hitzigen Feuchtigkeit entsteht, durch welche der Mist in den Gedärmen erhitzet und dermaßen hart wird, daß sich weiße Steinchen, in der Größe einer Erbse, und in Gestalt von Kreide oder Kalk, in demselben erzeugen, wodurch der Falk derma-

ßen verstopfet wird, daß ihm der Darm wohl gar zu- oder heraus geht, und daß er, wenn man ihm nicht bald zu Hülfe kommt, daran sterben muß. Diese Krankheit müssen die Falken gemeiniglich in den drey Wintermonathen ausstehen, insonderheit wenn sie nach der Mause nicht gehörig purgiert werden. Das beste Mittel dawider ist, Pillen von Manna, einer Erbse groß, dem Falken, ehe er gefüttert wird, eine Stunde zuvor einzugeben. Sodenn muß man auch das Weiße von einem Ey, mit fein gestoßenem Zuckercand wohl abschlagen, klein geschnittenes Fleisch darein weichen, und also dem Vogel zu fressen geben. An statt des Eyes kann man auch Milch oder Baumöhl nehmen.

Gries-Asche, an einigen Orten calcinirter Weinstein, weil im Oberdeutschen auch jeder grobe Bodensatz, besonders der Bodensatz des Weines, Gries oder Grien genannt wird.

Gries-Bart, in einigen Gegenden ein Nahme des Aegopodium Podagraria *Linn.* welches wider den Lendengries und das Podagra gerühmet, und im Frühlinge als ein Gemüse gegessen wird. Siehe Th. II, S. 118.

Gries-Brey, siehe oben, S. 23.

Gries-Docke, Docken oder kleine Säulen zwischen den Griessäulen auf den Fachbäumen an den Mühlen und Wasserwehren, zwischen welchen sich die Schutzbreter befinden. Siehe Gries-Säule.

Gries-härig, oder stammhärig, wird von der Wolle gesagt, wenn solche auf dem Boden oder Felle hart und zum Theil filzig ist, und sich bey dem Verarbeiten nicht recht leget.

Gries-Holz. 1. Das Holz eines gewissen Baumes, welcher der unbewehrte Schüsserbaum mit doppelt gefiederten Blättern, davon die untern Blätter dreyfach eingeschnitten sind; ceylanische Moringa mit

mit doppelt gefiederten Blättern, einer großen Blume und einer eckigen Frucht; Griesholzbaum; zeylonischer Oehlnußbaum, Guilandina Moringa, inermis, foliis subbipinnatis, foliolis inferioribus ternatis *Linn.* von einigen ältern Schriftstellern auch nur Moringa, genannt wird. Dieser Baum wächst in Zeylon, Amerika und Aegypten zu einer ansehnlichen Höhe, zuweilen bis 30 Schuh. Seine Wurzel ist knollig, dick und scharf, wie bey dem Meerrettig. Der Stamm hat eine glatte Rinde, welche an den jungen Zweigen grün, an den alten aber aschgrau ist. Seine Blätter sind hellgrün, und auf der untern Fläche etwas bestäubt. Seine Blumen stehen in lockern Büscheln an den Seiten der Aeste. Die Hülsen sind scharf und lang, und haben dreyeckige Samen. Man hat in den Apotheken verschiedene Arten des so genannten Griesholzes, L. Lignum nephriticum, Fr. Bois néphrétique. Das echte und wahre Griesholz, welches Einige auch das blaue Sandelholz nennen, und aus Amerika, insonderheit Neuspanien, in unsere Apotheken gebracht wird, soll, nach den neuesten Erfahrungen, von dem jetzt beschriebenen Baume genommen werden. Dieses Holz besteht gemeiniglich aus dem blaßgelben äußerlichen Theile, oder dem Splint, und dem dunkelbraunen oder dunkelrothen Kerne. Das letztere ist härter, fester und schwerer, eines bitterlichen, etwas scharfen und ein wenig gewürzhaften Geschmackes, und, wenn es gespaltet oder stark gerieben wird, eines balsamischen Geruches. Da aber verschiedene Arten Holz unter dem Nahmen Griesholz verkaufet werden, welche dem äußerlichen Ansehen nach einander ziemlich ähnlich sind, muß man allemahl eine Probe anstellen, um das wahre von dem falschen zu unterscheiden. Diese besteht darin, daß das echte dem Wasser eine blaue Farbe mittheilt; wobey zu beobachten ist, daß man das Glas mit dem gefärbten Wasser nicht ge-

gegen das Licht halte, denn alsdenn würde das Wasser nicht blau, sondern goldgelb scheinen; wie denn auch durch verschiedene Wendungen des Glases, ingleichen durch den Zusatz saurer Sachen die Tinctur sich auf mancherley Weise verändert, und vielerley Farben anzunehmen pflegt, wenn man aber etwas Weinsteinöhl dazu gießt, so kann man ihm seine himmelblaue Farbe wieder geben. Die wirksamen Theilchen, welche sich aber kaum völlig auflösen lassen, sind vornehmlich harzige, mit wenig gummösen vermischt. Man kann daher mit Weingeist und Wasser eine Tinctur, auch ein Extract daraus bereiten, welche alle einen balsamischen, bittern und etwas zusammenziehenden Geschmack haben; daher man auch diesen eine gelinde reitzende, eröffnende und insonderheit harntreibende Wirkung beygelegt hat. Von dem Gebrauche des Holzes wider den Nieren- und Blasenstein, hat es den Nahmen Griesholz bekommen. Heut zu Tage wird dieses Holz selten gebraucht, und vielleicht ist der Gebrauch um deswillen seltener geworden, weil man selten das wahre Holz bekommen kann. Die Wurzel soll, wie gesagt, einen scharfen gewürzhaften Geruch, und viel ähnliches mit dem Ingber und Meerrettig haben, auch von den Einwohnern als das kräftigste Mittel wider Gift inn- und äußerlich gebrauchet werden. Die Stachelschweine sollen dieselbe vorzüglich gern fressen, und der Lapis del Porco soll, wie Einige behaupten, von dieser Wurzel vornehmlich die ehedem so hochgerühmten Kräfte erhalten. Die bitterlich schmeckenden Blätter werden von den Indianern statt Kohl gegessen, und die halb-reifen Früchte oder Schoten gleichfalls gekochet und gespeiset. Die dreyeckigen geflügelten Samen oder Nüsse haben die Größe einer Haselnuß, und außer einer sehr dünnen leicht zerspringenden äußern Rinde noch eine besondere, dicke, weiße und schwammige Haut; sind öhlig, scharf, bitter und

ziem-

ziemlich unangenehm, erregen auch, innerlich gebraucht, heftiges Erbrechen und übermäßigen Stuhlgang, geben aber doch durch die Presse ein süßes, linderndes, erweichendes, an sich geruchloses, dauerhaftes, und, da es alle Arten von Geruch an sich nimmt, zu mancherley Verfälschungen brauchbares Oehl.

2. An einigen Orten wird auch der Hartriegel oder die Rainweide, Ligustrum vulgare *Linn.* Griesholz genannt, ohne Zweifel, weil dieser Strauch gern auf dem Griese oder auf grobsandigen Hügeln wächset. Siehe Rain=Weide.

Gries=Horst, eine Horst von Gries, d. i. eine aus Gries oder groben Sande bestehende Insel in einem Flusse. Siehe Horst.

Gries=Huhn, eine allgemeine Benennung aller Sand= oder Strandläufer, oder Sandreiher, welche auch Wasserschnepfen genannt werden; L. Glareola, Fr. Glareole; eine Art Vögel, welche den Schnepfen ähnlich sind, und sich auf dem Griese oder an den sandigen Ufern der Flüsse und Seen, und in sumpfigen Gegenden aufhalten. Insonderheit heißt bey Klein Glareola ein ganzes Geschlecht solcher schnepfenähnlichen Vögel, deren Schnabel kegelförmig, eng, an der Spitze stumpf, an der obern Hälfte eckig, und weit kürzer als an den Schnepfen ist; und deren Füße hoch, die Schenkel lang, und die Vorderzehen stärker, als an den Schnepfen, sind.

Dieser Vogel hat die Nahmen Grieshuhn und Sandläufer daher erhalten, weil er sehr schnell laufen kann, und auf großen, in den Flüssen liegenden Inseln und Gries= oder Sand=Horsten auf dem bloßen Sande brütet. Er hat zwey bis drey Junge, und nähret sich vom Wassergewürme. Bald nach Jacobi zieht er weg, kommt aber auch zuerst wieder; wie er denn durch seinen hellen Ruf, den er, sowohl wenn er gesprenget wird, als auch bey seinem Zuge von sich hö-

ren läßt, seine Ankunft gleich zu vernehmen gibt. Im gem. Leben werden diese Vögel häufig mit zu den Schnepfen gerechnet, obgleich ihr Fleisch oft einen wilden Fischgeschmack hat.

Gries=Kleye, bey den Müllern, diejenige Kleye, welche von dem zweyten Griese fällt, wenn er noch einmahl durchgemahlen wird; Fr. Fleurage, Remontage.

Gries=Koch, ein aufgelaufener Koch, oder Art von Torten, welche aus ausgequollenem Griese, Eyern, Zucker und Butter verfertiget wird; siehe Th. II, S. 734.

Gries=Kolik, siehe unter Kolik.

Gries=Kraut, eine Benennung des Gänserichs, Potentilla Anserina *Linn.* siehe Th. II, S. 238; 2. der Berg= oder Waldmelisse, Melittis Melissophyllon *Linn.* siehe Melissen=Blatt.

Gries=Mehl. 1. Dasjenige Mehl, welches aus dem ersten Griese auf den Mühlen gezogen wird und das beste Mehl gibt, zum Unterschiede von dem Schrotmehle, Aftermehle, Pollmehle oder Mittelmehle; siehe oben, S. 22.

2. Grobkörniges oder griesichtes Mehl, welches hart, und dem Gries oder groben Sande ähnlich ist, Fr. Farine grualeuse, wird im g. L. gleichfalls Griesmehl genannt.

Gries=Säule. 1. An den Wassermühlen und Wasser-Wehren, diejenigen großen, (nach der Größe des Werkes wohl 16 bis 20 Zoll starken,) eichenen, gemeiniglich mit Laubwerk oder Wapen zierlich ausgeschnitzten Säulen A, Fig. 1070, welche auf dem Fach-Baume B stehen, den Spannrahmen C tragen, auch die Schutzbreter D und kleinen Griessäulen oder so genannten Griesdocken E zwischen sich haben. Die Griessäulen mit ihren Docken und Spannrahmen werden mit dem allgemeinen Ausdruck Grieswerk bezeichnet.

2. In

2. In der Landwirthschaft, dasjenige längliche Holz an einem Pfluge, welches unten durch das Pflug-Haupt, oben aber durch den Grendel geht, und diesen tragen hilft, und auch die Griechsäule, Griffsäule oder Pflugsäule, Fr. E'tançon de devant, Soupeau, genannt wird.

In beyden Fällen ist die Bedeutung des Wortes Gries noch dunkel.

Gries-Sieb, bey den Müllern, ein Sieb von Draht, den gespitzten Weitzen dadurch zu sieben, da denn was zurück bleibt, Gries genannt wird.

Gries-Stein, ein harter grüner Speckstein, von welchem man glaubte, daß er die Stein- und Griesschmerzen vertreiben sollte, wenn man ihn bey sich trüge; daher er auch Lendenstein, Nierenstein, Lapis nephriticus, genannt wird. Siehe Nieren-Stein.

Mit eben dieser Benennung belegt man auch den Beinbruchstein, Osteocolla; siehe Knochen-Stein.

Gries-Suppe, siehe oben, S. 23.

Gries-Werk, siehe oben, S. 28.

Gries-Wurzel, bey den neuern Schriftstellern des Pflanzenreiches, eine Gattung Pflanzen mit ganz getrennten Geschlechtern und ohne Blumenkrone, deren männliche Blume einen vierblätterigen Kelch, ein radförmiges Honigbehältniß, und vier Staubfäden, welche unten zusammen gewachsen sind; die weibliche aber einen einblätterigen, zungenförmigen und rundlichen Kelch und drey Griffel hat, und eine einsamige Beere zurück läßt. Linné hat drey Arten:

1. Brasilianische Grieswurzel, Pareira brava, Cissampelos Pareira, foliis peltatis cordatis emarginatis *Linn.* ist in den Apotheken gebräuchlich, und wächst in dem südlichen Amerika. Die Wurzel treibt Ranken, welche sich entweder um die Bäume schlingen, oder auf der Erde hinkriechen. Doch müssen vielleicht die ältern Stängel steifer seyn. Nach Brown's Be-

schreib-

schreibung windet sich der Stängel, nach Löfling aber ist solcher einfach, strauchartig und aufgerichtet. Die Blätter sind, wegen der Einfügung des langen Stieles, schildförmig, und der Gestalt nach herzförmig, eingekerbt und auf der untern Fläche haaricht. Die Blumen sitzen an der Spitze der Zweige. Männliche und weibliche befinden sich auf verschiedenen Stöcken. Man muß sie beständig in dem Lohglashause erhalten, und kann sie aus dem Samen ziehen, den man im Frühling auf ein Mistbeet säen, und die Pflanzen, wenn sie aufgegangen sind, wie andere ausländische Pflanzen behandeln muß. Der französische Staats-Rath Amelot hat im J. 1688 die Wurzel dieser Pflanze aus Portugal nach Frankreich gebracht, und von da ist solche weiter bekannt worden. Man findet davon zweyerley Sorten. Die eine ist etwann einen Daumen dick, locker, schwammicht, und fällt aus dem aschgrauen ins schwärzliche; diese scheint die junge Wurzel zu seyn; die andere, völlig ausgewachsene und alte ist wohl einen Arm dick, braun, gleichsam gewunden oder mit vorragenden Zirkellinien umgeben, inwendig dunkelgelb, hart, holzicht, jedoch auch faserig und gleichsam gewunden, ohne Geruch, und von einem vermischten bittern und süßlichen Geschmacke. Die Brasilianer und Portugiesen schätzen diese Wurzel hoch; sie rühmen dieselbe vorzüglich wider den Nieren- und Blasenstein, und empfehlen sie als ein urintreibendes, auch herz- und magenstärkendes, und allem Gifte, insonderheit dem Schlangenbisse widerstehendes Mittel. Die Bestandtheile dieser Wurzel sind theils schleimichte, theils harzichte. Der mit Wasser gemachte Aufguß ist hellroth und bitterlich. Durch den Weingeist erhält man eine dunkelrothe Tinctur, die einen vermischten, scharf bitterlichen und dabey süßlichen Geschmack hat; und nach diesen Bestandtheilen wird sich der beygelegte Ruhm merklich vermindern lassen.

sen. Geoffroi, welcher dieses Mittel ziemlich hochschätzt, hat ihm schon die steinauflösende Kraft abgesprochen, jedoch behauptet, daß der verminderte Abgang des Urins nach dem Gebrauche der Wurzel bald und häufig, auch mit vielem Sande vermischt, erfolge, und dieses deswegen, weil dadurch die zähen und schleimigen Säfte aufgelöset, die Uringänge eröffnet, und dadurch der Erzeugung des Steines vorgebauet werde; wie denn auch Derselbe ferner durch eigene Erfahrungen bestätigen wollen, daß die Wurzel als Thee oder als ein abgekochter Trank getrunken, bey der Engbrüstigkeit, die von einem verdickten Schleime herrührt, und bey der Gelbsucht, welche von einer dicken Galle verursacht wird, vortreffliche Dienste geleistet habe; und dennoch hat ihr Gebrauch in unsern Zeiten sehr abgenommen, und wir können dieselbe auch füglich entbehren. Hr. v. Linné wiederhohlt die steinzermalmende oder steinaustreibende Kraft; Boerhaave aber verdient mehr Beyfall, wenn er behauptet, daß solche wider den Stein selbst und die Steinschmerzen, die Gelbsucht, den Samenfluß und dergleichen Krankheiten keine Kraft besitze. Alle Wirkungen, die man mit Gewißheit davon erwarten kann, bestehen in einer gelinde eröffnenden, reinigenden und urintreibenden Kraft, und wird daher in langwierigen Krankheiten, welche von einer Schwäche der festen Theile, und dadurch verursachten Verdickung, Verschleimung und Schärfe der Säfte entstehen, nicht ohne Nutzen gebrauchet werden. Dergleichen Mittel aber gibt es viele, welche wir selbst besitzen, und nicht erst aus Amerika hohlen dürfen. Der Nachtschatten, welcher den Nahmen Bittersüß (Dulcamara) führt, ist gewiß der Pareira braua weit vorzuziehen.

2. Amerikanische Grieswurzel, deren Blätter unzertheilt sind, und ihren Stiel an der Grundlinie haben, Cissampelos Caapeba, foliis basi petiolatis

tis integris *Linn.* ist vielleicht, nach Linné Vermuthung, die männliche Pflanze der ersten Art. Die ganze Pflanze ist mit einer weißen Wolle bedeckt.

3. Stechwindenartige Grieswurzel, mit herzförmigen, spitzigen und eckigen Blättern, Cissampelos smilacina, foliis cordatis acutis angulatis *Linn.* Canada ist ihr Vaterland.

Griesch, (der) die Kleye; siehe **Gries** Anm.

1. **Grieseln,** ist im g. L. üblich, und zwar sowohl als ein Neutrum, in Gestalt des Grieses, d. i. kleiner Stücke zerfallen oder herunter fallen; als auch als ein Activum, in kleine Stücke zermalmen. Im Niedersf. und Oberd. grůseln. Siehe **Graus, Gries, Griesen** und **Rieseln.**

2. **Grieseln,** wird nur unpersönlich und im g. L. gebraucht, und ist das Diminutivum von grausen, einen leichten Schauer empfinden, entweder von einer geringen Kälte, oder auch von einem geringen Grade des Ekels, des Abscheues, des Schreckens oder der Furcht; Fr. se grésiller. **Es grieselt mich.** Siehe **Grausen.**

Griesen, so nur bey den Müllern üblich ist, den gespitzten Weitzen zu Gries mahlen. Siehe **Gries** 2. und **Grieseln.**

Griesgrammen, so das Hülfswort haben erfordert, aber im Hochdeutschen längst veraltet ist, vor Grimm mit den Zähnen knirschen, oder seinen Zorn und Unwillen durch murren oder Verzerrung der Gesichtszüge an den Tag legen.

In den alten Bibeln des 15ten Jahrh. steht Ps. 2, 1. warum toben die Heiden, warumb grisgrameten die Heiden? Und Matth. 8, 12. da wird seyn Heulen und Zähnklappen, da wird seyn Heulen und Grisgrammen. Im Angelsf. gristbitian. In gelinderer Bedeutung für murren, kommt griscramen bey dem Notker und andern mehrmahls vor. Dahin auch die bekannte Stelle aus der alten Soester Gerichtsform gehört: Der Richter soll sitzen auf dem Richter-

terſtole als ein grisgrimmender löwe, und ſoll den rechteren fuesſ ſchlahen über den linkern u. ſ. f.

Im Ober- und Niederdeutſch a bedeutet griesgrammen noch jetzt mürriſch, verdrießlich, grämlich ausſehen, wofür in Baiern auch griesgrauern üblich ist. Eben daſelbſt ſagt man auch von einer großen Kälte, es griesgrammet, wenn ſie einen Schauer und Verzerrung der Geſichtszüge verurſachet.

Die letzte Hälfte dieſes Wortes gehört zu Grimm, welches urſprünglich eine Verzerrung der Geſichtszüge bedeutet, die erſte aber zu Graus, ſo fern es einen mit Schauer verbundenen hohen Grad des Unwillens, Schreckens, Abſcheues u. ſ. f. bezeichnet.

Grieſicht, dem Grieſe oder groben Sande ähnlich. Grieſichtes Mehl. S. auch oben, S. 28, Gries-Mehl.

Grieſig, voller Gries oder groben Sandes.

Griev, ſiehe Griwe.

Griff, (*) [der] von dem Zeitworte greifen.

1. Das Greifen, die Handlung des Greifens, Einen Griff in etwas thun. Mit einem einzigen Griffe alles wegnehmen. Einen Griff zulaſſen. Ein Klauenhieb, Klauenriß, den ein Falk oder anderer Raubvogel mit ſeinen Klauen gibt, Fr. Griffade. Der Falk, der Habicht gibt dem Haſen einen Griff, wenn er ihn mit den Klauen gewaltſam angreift. Etwas am Griffe haben, d. i. am Gefühle, es gleich greifen oder mit der Hand fühlen können. Vollſtändig heißt dieſe figürliche Redensart im g. L. etwas am Griffe haben, wie der Bettler die Laus. Figürlich für Handgriff, d. i. die aus Uebung und Erfahrung erlernte Art und Weiſe eine Sache zu behandeln, welche Bedeutung aber im Hochdeutſchen ungewöhnlich iſt. Noch mehr, unerlaubte Handgriffe, Kunſtgriffe im nachtheiligen Verſtande. Allerhand Griffe brauchen, im g. L. Kniffe. Arge, liſtige, krumme Griffe.

2. So

(*) Im Niederſ. Greep, Greppe, im Engl. Gripe, im Dän. Greeb. Siehe Greifen.

2. So viel als man mit einem Griffe oder mit allen Fingern einer Hand fassen kann, eine Handvoll, L. Pugillus. Bey den Nadlern ist ein Griff Nadelschäfte, eine Zahl von 25 bis 40 Stücken, so viel nähmlich der Zuspitzer auf einmahl in die Hand nimmt und zuspitzt. Imgleichen, so viel Raum als man mit einem Griffe abmessen kann, wo dieses Wort im Forst-Wesen für Spanne gebraucht wird. Siehe Griffig.

3. Dasjenige, womit man greifet, in einigen einzelen Fällen. So werden von den Jägern die Klauen der Raubvögel Griffe genannt. An den Hufeisen der Pferde ist der Griff das vorn hervor ragende Stück, womit das Pferd gleichsam in die Erde eingreift, zum Unterschiede der an beyden Seiten befindlichen Stollen.

4. Der Ort, wohin man greift. Vermuthlich nennen aus dieser Ursache die Fleischer dasjenige Stück Fett oder Talg, welches inwendig zwischen den Hinterkeulen bey Rindern, Schweinen und anderm Schlachtvieh, zu sitzen pflegt, den Griff. Noch mehr, derjenige Theil eines Werkzeuges, bey welchem man dasselbe angreift, um es zu führen, der Handgriff, L. Ansa, Manubrium, Fr. Manche. Der Griff an einem Degen, das vornehmste Stück des Gefäßes. Der Griff an einem Dreheisen, an einer Ahle, an einer Violine u. s. f.

Griff=Säule, siehe Gries=Säule.

Griff=Triebel, bey den Schwertfegern; s. Th. IX, S. 56.

Griff=Winde, bey den Schwertfegern, eine kleine eiserne Winde, die Degengriffe mit Drahte zu bewinden.

Griffade, siehe Griff.

Griffe, siehe Klaue, Kralle.

Griffel, (*) [der] ein Werkzeug, dessen man sich ehedem bedienete, auf die mit Wachs überzogenen Tafeln zu schreiben; L. Stilus, Fr. Stile. Imgleichen ein längliches Stückchen Schiefer auf Schiefertafeln zu schreiben; Niederf. Rekenstikke, Leidenstücke. Figürlich führt auch diesen Nahmen ein spitziges Hölzchen, oder ein Draht, womit die Kinder in den Lese-Schulen die Buchstaben zeigen. Imgleichen in der Kräuterwissenschaft der Neuern, der zwischen dem Fruchtknoten und der Narbe sitzende mittlere Theil des Staubweges.

Griffel-Baum, Cercis *Linn.* s. Judas-Baum.

Griffel-Beere, Vaccinium Vitis Idea *Linn.* siehe Preisel-Beere.

Griffig, so im Forstwesen einiger Gegenden für greifig üblich ist. Ein griffiger Baum, den man mit einem oder zwey Griffen umspannen kann, und von andern ein spänniger Baum genannt wird. Siehe Griff 2.

Griffon, siehe Greif.

Grigel-Hahn, siehe Griegel-Hahn.

Grignon, siehe Oehl-Trestern. Ranft.

Gril, siehe unter Lachs.

Grillade, ein auf dem Roste gebratenes und zubereitetes Fleisch, welches von andern übrig gebliebenen Braten, als: Truthühnern, Gänsen, Kapaunen, Kälbervierteln, imgleichen von Kälber- Schöps- oder Lamm- und Schweins-Füßen, Schinken etc. gemacht wird.

Grillage, siehe Rösten.

Grille, siehe Gitter. Rost.

1. **Grille**, L. Gryllus, Fr. Gril, Grillon (Griet, Gril-

 let,

(*) Im Angelf. Graef, im Griech. γϱαφειν. Es gehört nicht zu Griff, sondern zu dem veralteten graben, schreiben, γϱαφειν, Engl. grave. Die Endung — el deutet hier, wie in andern Fällen, ein Werkzeug an. Im Tatian wird der Griffel ein Scribsachs, ein Schreibmesser, genannt.

let, Grillot, Grelet, Grille, Grésillon, Cri-cri, Cricon, Crignon, Crimon, Criquet,) nennt man insgemein diejenigen Insecten mit halben Flügeldecken (Insecta hemiptera), welche einen solchen Laut von sich geben, der einigermaßen wie das Wort Grille klingt (*). Der Ritter von Linné aber nimmt diesen Nahmen in einer weitläuftigern Bedeutung, und versteht dadurch das ganze weitläuftige Geschlecht der Grashüpfer, dessen 61 Arten er unter folgende 5 Abtheilungen gebracht hat. 1) Acridæ, Spitzköpfe, d. i. Grashüpfer mit einem conischen Kopf, welcher länger als das Brust-Stück ist, und degenförmigen Fühlhörnern. 2) Bullæ, Hochnacken; Grashüpfer mit hohem Nacken, d. i. mit einem in der Mitte scharf erhabenen Brust-Stück, und fadenförmigen Fühlhörnern, welche kürzer als das Bruststück sind. 3) Achetæ, eigentliche Grillen, d. i. Grashüpfer mit zwo Schwanzbürsten. 4) Tettigoniæ, Säbelheuschrecken, d. i. Grashüpfer, deren Weibchen am Schwanze einen säbelförmigen Fortsatz führen, und deren Fühlhörner bürstenartig sind. 5) Locustæ, Heuschrecken, d. i. Grashüpfer mit einfachem Schwanze und fadenförmigen Fühlhörnern. In unsern Gegenden sind drey Arten von diesen Insecten bekannt, nähmlich die Feldgrillen, die Hausgrillen, und die Maulwurfsgrillen.

Die Feldgrille, Ufergrille, Waldgrille, oder Weinbergsgrille, Gryllus Acheta campestris, thorace rotundato, cauda bisera, stylo lineari, alis elytro breuioribus, corpore nigro *Linn.* Gryllus syluestris; Fr. Grillon des champs, Grillon sauvage, (oder, wie sie der gemeine Mann nennt, petit cheval du bon Dieu,) welche man nicht nur auf den Aeckern, sondern auch auf

(*) Daß der Nahme dieses Thieres eigentlich dessen Gesang ausdrucke, erhellet auch aus dem noch im Niedersf. gebräuchlichen Worte grölen, ungestüm schreyen. Siehe Grell.

auf den Wiesen, und in den Wäldern antrifft, hat einen dickern Körper, als die Hausgrille, von der sie sich auch durch die schwärzliche Farbe und die kürzern Unterflügel unterscheidet. Im Sommer schreyt sie beständig, und ihre vorzügliche Nahrung besteht in Gras und andern Kräutern; sie frißt aber auch Brod, Obst, Mehl und Zucker. Den Winter über verkriecht sie sich mit andern Insecten in die Erde, wo sie ihr Nest mit vieler Geschicklichkeit, ungefähr ¼ Elle tief macht. Uebrigens kommt sie, in Ansehung der Lebensart und Fortpflanzung, mit der Hausgrille überein. Die Feldgrillen sind den Aeckern sehr schädlich, und werden daselbst nicht besser, als durch einfallenden Frost, getilget.

Eine afrikanische Art hat an dem Kopfe eine eyförmige, herunter hängende Haut, die einer Kappe ähnlich sieht; daher sie von Hrn. Müller die Kappen-Grille, von Linné aber Gryllus vmbraculatus, genannt wird.

Die **Hausgrillen**, Gryllus Acheta domesticus, thorace rotundato, alis caudatis elytro longioribus, pedibus simplicibus, corpore glauco *Linn.* Fr. Grillon domestique, werden eben deswegen, weil sie sich in den Wohnhäusern aufhalten, im gem. Leben auch **Heimen**, noch häufiger aber im Diminutivo **Heimchen** (*), von Heim, das Haus, im Niederf. **Hemken**, **Ehmken**, **Ehmen**, genannt. Sie dauern den Winter durch, und fallen mit ihrer Stimme sowohl, als anderm Betragen, den Menschen beschwerlich. Sie halten sich, ihre zarten Leiber vor der Kälte zu bewahren, gern an den warmen Orten, in den Küchen

 an

(*) Der Nahme Heimchen kommt eigentlich nur den Hausgrillen zu, wird aber auch von Einigen den Feldgrillen beygeleget. Man sagt sprichwortsweise von einem einfältigen Menschen: er ist so dumm wie eine Heime, il est sot, comme un grillon.

an den Feuerherden, in den Stuben bey den Oefen, in den Bäcker- und Branntweinbrennerhäusern in dem Mauerwerke der Back- und Destillieröfen, auf. Sie haben einen länglichen und geschmeidigen Körper, dessen Grundfarbe gelblich ist. Der Kopf und das Bruststück sind rund, und, so wie der Körper, braun gefleckt. Die Fühlhörner sind haarförmig, und eben so lang, als der Körper. Der Mund ist, wie bey den Heuschrecken, mit vier Freßspitzen versehen, von welchen die vordern länger, als die hintern, sind. Die Oberflügel sind kürzer, als die untern, welche sich in eine Spitze endigen. Die Hinterfüße dienen ihnen zum Springen, welches ihnen eben so leicht ist, als den Heuschrecken. An dem letzten Gelenke des Hinterleibes führen sie ein Par lange, etwas steife Schwanz-Spitzen, welche gegen das Ende zu etwas weiter von einander ab stehen, als nahe an dem Körper. Die Muthmaßung des Hrn. Rösel, daß diese Schwanz-Spitzen von den Grillen eben so, wie die Fühlhörner gebraucht werden, ist nicht unwahrscheinlich. Das Weibchen ist mit einem Legestachel versehen, welcher fast eben so lang, als der hintere Theil des Leibes, ist und eine braune Farbe hat. Vermittelst dieses Werkzeuges pflegt die Grille ihre Eyer, welche eine längliche Gestalt und gelblich-weiße Farbe haben, in die Erde, oder in den Schutt der Gebäude zu verbergen. Aus diesen Eyern kommen, nach 10 oder 12 Tagen, die jungen Grillen hervor, welche in 6 oder 8 Wochen, nachdem sie sich binnen dieser Zeit vier Mahl gehäutet haben, ihre völlige Größe erhalten, welche in unsern Gegenden ungefähr einen Zoll beträgt. In Amerika gibt es eine Art, die kaum halb so groß ist, und daher von Linné Gryllus minutus genannt wird. Nach der Verhäutung haben sie allemahl eine ganz weiße Farbe, die sich erst nach einer halben Stunde in das Gelbliche verwandelt. Die Nahrung dieser Thierchen besteht

vor-

vorzüglich in feuchtem Getreide. Ihr Gesang, welcher nur von dem Männchen herrührt, und wodurch das Weibchen herbey gelocket wird, entsteht nicht durch den Mund, sondern durch das Reiben der obern Flügel oder der so genannten Flügeldecken gegen das Brust-Stück, wie Rösel im 2 Th. seiner Insectenbelustigungen durch eine sorgfältig angestellte Erfahrung gezeigt hat.

Wegen seines schwirrenden Gesanges, heißt dieses Insect an einigen Orten Zirse, Zirke, in Preußen Schirke, Schörke, in Norwegen Siritzer, in Oberdeutschland Hermeling, Krekelin, in Holland Krekel, Engl. Cricket, welches mit dem Griech. κρίζειν, dem alten kreyen und heutigen schreyen überein kommt.

EMAN. KOENIG Obſ. de ſtridoris ſ. cantus gryllorum organo, ſt. in den *Miſc. Nat. Cur.* Dec. II. A. IV. Obſ. 32.

JO. GE. HENR. KRAMER hiſtoria naturalis gryllorum Auſtriæ, ſt. im *Commerc. litt. Nor.* 1740, hebd. XXIX, n. 2. S. 226 — 230.

Die Geschichte der Grille, entworfen von ihr selbst, st. in (Lesbens) Ehre Gottes aus der Betracht. des Himmels und der Erde, 3 Band, S. 113 — 134.

JO. DE MURALTO examen anatomicum grylli ſylveſtris, ſt. in den *Miſc. Nat. Cur.* Dec. II. A. I. Obſ. 58. S. 142; und in *M. B. Valentini amphitheatr. zootom.* Frf. M. 1720, f. P. II, S. 186 — 188.

Memorie intorno le locuſte grillajole, (Aut. DOMIN. SALVI.) Padova 1754, gr. 8. 1 B.

JO. JAC. SCHEUCHZERI deſcriptio gryllorum thermalium Badenſium, ſt. im Anh. zum 2 B. der *Act. phyſ. med. Acad. N. C.* S. 61 — 63.

Diese Thierchen sind nicht nur wegen ihres unangenehmen durchdringenden Gesanges und Schirpens, sondern auch wegen des Schadens, den sie, zumahl in Gewächshäusern an den Pflänzchen und Keimen anrichten, sehr lästig; und da sie in den Zimmern der Wohnhäuser die Ritzen der Wände zu ihrem Aufenthalt erwählen, und sich sehr geschwinde vermehren, so machen sie bald ganze Wände hohl, daß ihnen daher schwerlich beyzukommen ist, noch sie durch Gewalt gänzlich vertrieben werden können. Auch sind sie dadurch beschwerlich, daß sie, besonders des Abends bey

angezündetem Lichte, herum schwärmen, und unversehends in das Essen oder Trinken fallen.

Man hat es auf mancherley Art versucht, sie auszurotten, wenn man sie des Abends, da sie aus ihren Löchern kommen, getödtet; wenn man kochendes Wasser in ihre Gänge gegossen u. s. f. Da aber das erste allzu mühsam ist, und zu viel Zeit erfordert, das andere aber, wenn die Gänge krumm oder oberwärts gehen, nicht anschlagen kann: so hat man von diesen Mitteln keine völlige Hülfe zu erwarten.

Aldrovand erwähnt, im 2 B. de Insectis, c. 13, daß die Hündinnen, insonderheit wenn sie trächtig sind, sehr begierig nach diesem Ungezieser wären, und solches nicht nur zerbissen, sondern auch niederschluckten. Wer sieht aber nicht, daß dieses Mittel, sich von solchen lästigen Hausgenossen zu befreyen, unzureichend sey? indem diese Thiere solches Ungezieser, es möge nun aus Feindschaft oder zum Leckerbissen geschehen, in den Wänden unserer Wohnungen weder verfolgen noch auftreiben können.

Frisch schlägt, aus der bemerkten Unverträglichkeit der Feldgrillen unter einander, ein Mittel vor, die Hausgrillen durch jene zu verjagen. „Wenn man,“ schreibt er: „eine oder mehrere solcher Grillen in ein Gemach thut, wo man von den Hausgrillen Ungelegenheit hat, so verjagen die wilden die andern in wenig Tagen, und verlieren sich hernach auch.“ Gesetzt, daß dieses Mittel auch gegründet ist, so ist es doch im Winter, wenn uns die Hausgrillen am meisten beschwerlich fallen, wegen Mangel dieser ihrer angegebenen Feinde, nicht anzuwenden.

Da die Hausgrillen nicht nur Brodkrumen, und alles, was von menschlicher Speise abfällt, begierig zu sich nehmen, sondern auch insonderheit gern feuchte Speisen und Obst zu benaschen pflegen: so hat man ihnen reifes Obst zu Wege gelegt, und bemerkt, daß

sie

sie solches benaget, auch, wenn die Stücke nicht zu groß gewesen, in ihre Löcher geschleppet haben. Man hat daher Aepfel oder Birnen, die angefault waren, zu ihrer Ausrottung erwählt, oder, in deren Ermangelung, solche am Feuer oder im Ofen gebraten, genommen. Unter dieses weiche Obst hat man ein Drittel weißen Arsenik gemischet, oder auch nur die Ober-Fläche, wenn die Haut vorher von dem Obste abgesondert worden, damit bestreuet. Nachdem man dieses einige Abende nach einander, an den Ort, wo sie sich aufgehalten, in einem Winkel, oder auch in ihre Löcher, wenn solche so groß sind, hingeleget, haben sie sich gänzlich verloren, daß der mehreste Theil in ihren Gängen gestorben, viele aber auch vor den Löchern todt gelegen.

88 St. der Hannov. gel. Anz. v. J. 1754, Col. 1246.
Leipz. Samml. 13 Band, S. 925, fgg.

Nach dem 100 St. der Hannov. gel. Anz. v. J. 1754, Col. 1418, ist eins der besten Mittel wider die Hausgrillen, die Wände fleißig mit Kalk ausschmieren und oft überweißen zu lassen; so behalten sie keine Wohnung, und müssen sich von selbst davon machen, oder sterben.

In dem 86 St. ders. v. e. d. J. Col. 1220, wird folgendes Mittel empfohlen. Man nimmt Pottasche 1 Pfund, ungelöschten Kalk ½ Pf. thut dieses in einen eisernen Topf, schüttet 6 bis 8 Quart Wasser darauf, und läßt es etwann ½ Stunde gelinde kochen: alsdenn nimmt man es vom Feuer, und läßt es stehen, daß es klar werde. Wenn solches geschehen ist, wird das Klare abgegossen; das Dicke aber, so im Topfe geblieben, kann mit etwas frischem Wasser noch einmahl aufgekocht und wieder aufgekläret werden; hernach wird das Dicke weggegossen, und der Topf rein gemacht. Man nimmt alsdenn das Abgeklärte, thut es wieder in den eisernen Topf, und gestoßenen gemei-

::en Schwefel $\frac{1}{2}$ Pfund dazu, läßt es 2 bis 3 Stunden gelinde kochen, und mit einem eisernen Löffel zuweilen umrühren, so wird sich der Schwefel größtentheils auflösen. Zuletzt thut man braunen Dosten (Wohlgemuth, Herba origani vulg.) $\frac{1}{4}$ Pf. oder etwas mehr dazu, läßt es damit ein wenig aufkochen, und gießt es durch grobe Leinwand. Dieses kann an die Oerter, wo es nöthig ist, gegossen oder sonst auf eine bequeme Weise appliciret werden.

Wem der Geruch nicht zuwider ist, kann es auch mit folgendem Mittel versuchen. Man nehme Scheidewasser, und stinkend Hirschhornöhl, von jedem etwann 1 Loth, schütte es in einem Glase mit einem engen Mundloche wohl unter einander, und streiche es mit einer Feder in die Ritzen.

Ein anderes bewährtes Mittel ist, frische, auf einem Reibeisen geriebene oder klein geschabte Möhren mit weißem Arsenik und Weitzenmehl durch einander zu rühren und auf einem Scherben hinzusetzen.

Leipz. Samml. 8 Band, S. 41.
32 St. der Götting. gemeinnütz. Abhandl. v. J. 1772, S. 256.

In Liefland, wo die Heimen, gleich den Wanzen, zumahl in den hölzernen Häusern, sehr gemein sind, ward jemand, der sich daselbst aufgehalten, einer so beschwerlichen Gesellschaft in einer Nacht glücklich los. Man hieß ihn weich gekochte trockene Erbsen nehmen, darunter etwas Quecksilber rühren, und es des Abends in Scherben zu ihren Zellen setzen. Er fand wenigstens des Morgens, daß seine Gäste sich daran gemacht, und weidlich dabey geschmauset hatten. Ja, es währte nicht gar lange, so sah er mit Verwunderung, wie die Angst sie häufig aus ihren Höhlen, besonders am Ofen, hervor trieb. Sie krochen mit ihren heftig geschwollenen Leibern und matten Beinen noch eine Weile im Zimmer herum, kehrten auch zum Theil, wenn der Tod sie nicht übereilte, in ihre, gleichsam wider

Willen,

Willen, verlassene Wohnungen zurück, in denen vielleicht die mehresten crepierten. Genug, er fand hierauf von einer ihm bereits ganz unerträglich gewordenen Einquartierung weiter keine Beschwerde mehr.

An statt des Quecksilbers kann man auch so genanntes Silberglättwasser, welches bey den Töpfern zu bekommen ist, nehmen, und die gekochten trockenen Erbsen damit befeuchten. Oder, man stellt auch ein kleines flaches Gefäß voll solchen Wassers besonders hin. Wenn alles andere Wasser entfernt bleibt, suchen die Heimchen den Durst damit zu löschen, und befordern dadurch ihren Tod. Da aber der Gebrauch giftiger Mittel zur Tödtung der Thiere, gefährlich ist, weil man nicht weiß, wohin diese solchergestalt vergiftete Thiere noch vor ihrem Tode kommen, und andere Eßwaaren anstecken: so würde ich lieber rathen, die Schüssel mit Erbsen hin zu setzen, und über dieselbe einen Beutel, der vermittelst eines Reifes wie ein Trichter gemacht wäre, an eine Rolle zu hängen. Man gebe alsdenn ein wenig Achtung, wenn sich eine Menge Heimchen bey der Schüssel zum Fressen versammelt hat; und lasse den Beutel durch die über die Rolle gezogene, und etwas weit weg geleitete Schnur plötzlich über die Schüssel fallen: so hat man einen Haufen Heimchen auf einmahl, die man ohne Verzug tödten, und alsdenn den Beutel, zum fernern Fange, wiederum, wie zuvor aufhängen kann. Es läßt sich auf solche Weise auch Ort und Stand mit der Schüssel und dem Beutel verändern. Wer das Silberglättwasser, mit den Erbsen vermischt, ohne Besorgniß gebrauchen kann, der hat davon freylich geschwindern Nutzen.

40 St. des Wittenb. Wochenbl. v. J. 1769, S. 329.

In Küchen oder Mauerwerk nimmt man auch brennenden Schwefel, und läßt den Dampf davon in die Löcher ziehen, worauf das Ungeziefer entweder ersticket, oder hervor kommt und getödtet werden kann.

Ein

Ein anderes sicheres Mittel, zu Vertreibung der Hausgrillen, ist das Heitzen eines davon belästigten Zimmers mit dem Holze eines alten abgestorbenen Hohlunderbaumes.

43 St der Hannov nützl. Samml. v. J. 1756, Col. 679.
68 St. der Berlin. wöchentl. Relat. 2c. v. J. 1756.
Stutg. phys. ökon Wochenschr. v. J 1757, Col 465.
61 St. des Hannov. Magaz. v. J 1767.

Wenn man auf stark glühende Kohlen frische Zweige und Blätter von dem gemeinen Hohlunder wirft, und damit in der Nähe, wo diese Thiere sich aufhalten, einen starken Dampf macht, so werden sie von diesem Geruche betäubet, kriechen aus den Ritzen hervor, und lassen sich mit den Fingern fangen, oder sterben von selbst.

46 St des Hannov Magaz. v. J. 1773, Col. 735.
Berlin. Sammlungen, 6 Band, S 140

Oder, man nimmt von einem Töpfer für einige Pfennige Ofenschwärze, vermischt solche mit etwas in der Hand zerriebenen Brod, oder einer Hand voll dick gekochter Erbsen, und stellt es Abends an den Ort, wo sich diese Thiere auf halten. Sie werden häufig davon fressen und umkommen.

33 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1768.

Noch ein Mittel zu Vertreibung der Grillen ist, daß man ein Gebund Erbsstroh nimmt, und es im Winter in die Stube legt. In dieses Stroh kriechen die Grillen; und alsdenn schaffet man das Bund geschwinde heraus in den Schnee oder in die Kälte, wovon sie gar bald erfrieren.

Wer auf eine oder die andere von den jetzt erwähnten Arten die Hausgrillen, zumahl wo sie sich eingenistelt haben, vertreiben will, der muß es durchaus an keiner Aufmerksamkeit ermangeln lassen. Er muß zuvörderst bemüht seyn, sie durch das angeführte Mittel der weich gekochten trockenen Erbsen bey Haufen zu tödten, alsdenn aber, wenn sie abnehmen, nicht eher ruhen, bis er sie sämmtlich getilget hat; auch sogleich

die ersten, die sich nachher irgend wieder spühren lassen, umzubringen suchen.

Es haben zwar noch hin und wieder die Hausgrillen, wie mehreres unnützes Zeug, ebenfalls ihre Freunde und Patronen, welche sich theils an ihrem Gesange, wie manche an dem Geschrey der Frösche, ergetzen; theils aber entweder aus einem ungegründeten Aberglauben, daß allemahl jemand in dem Hause, und am ersten derjenige, welcher sie vertriebe, stürbe, oder aus vergeblicher Beysorge, als ob ihrer alsdenn immer mehr und mehr werden würden, dieselben umzubringen, sich ein Bedenken, wo nicht gar ein Gewissen machen. Allein, die Erfahrung lehrt das Gegentheil.

Nach Twiß Bericht, in seinen Reisen durch Portugal und Spanien, in den Jahren 1772 und 1773, bewahrt man fast in ganz Spanien Grillen in kleinen Drahtbauern, die man vor die Fenster hängt, und füttert sie mit Salat.

Den Nutzen, welchen man den Grillen in der Arzeney beylegt, daß z. E. der davon ausgepreßte Saft die Blödigkeit des Gesichts benehme; daß sie, wenn man sie sammt der Erde zerstößt und auf leget, in Ohrengeschwüren gut seyn; daß, wenn man sie an den Hals und die Mandeln reibet oder auf bindet, davon die Heiserkeit und Rauhigkeit des Halses vergehe; daß wider den Rothlauf nichts besser sey, als wenn man eine Grille mit den Händen zerquetscht, uud da, wo man den Rothlauf hat, überschlägt; daß die Grillen mit den spanischen Fliegen gleiche Kraft besitzen, und, wenn sie zu Asche gebrannt, oder sonst zu Pulver gestoßen und eingenommen werden, solches den Urin befördere, wie auch, im Wasser zerlassen, den Stein treibe, und wider die rothe Ruhr diene, u. d. gl. m. lasse ich an seinen Ort gestellet seyn.

Von den Erd- oder Maulwurfsgrillen, Gryllotalpa, welche ihren Nahmen von der Gestalt der Vorderfüße erhalten haben, die, wie bey den Maulwürfen, breitschaufelicht und mit Nägeln besetzt sind, werde im Art. Reitwurm handeln.

Grille, (Erd-) siehe Reitwurm.
— (Feld-) siehe oben, S. 36.
— (Haus-) siehe oben. S. 37.
— (Hirn-) siehe in H.
— (Kappen-) siehe oben, S. 37.
— (Maulwurfs-) siehe Reitwurm.

Den Nahmen Grille führt auch eine Art Wolle, die aus Spanien kommt, und eine Gattung von der so genannten Prime oder Mutterwolle ist, die man sehr hoch schätzet. Man achtet sie der Carthäuser- und so gar auch der Jesuiter-Wolle gleich, welche die feinste ist, die man aus Castilien und Arragonien bekommt.

2. Grille (*), eine mühsame mit Nachdenken verbundene Beschäftigung des Gemüthes, in verschiedenen Fällen.

1. Ein

(*) Im Dän. Grille, im Schwed. Griller. Martinius und nach ihm Wachter leiten dieses Wort von den Grillis, d. i. seltsamen Vorstellungen der römischen Künstler her, deren Plinius gedenkt, und B. 35. C. 10. von einem Mahler Antiphilus sagt: Idem iocoso nomine Gryllum ridiculi habitus pinxit; vnde hoc genus picturae grilli vocantur. Siehe Grillenwerk. Ihre hat den Ursprung dieses Wortes glücklicher entdeckt, welches ihm desto leichter war, da seine Muttersprache noch das Zeitwort graela hat, welches graben bedeutet, so wie grafla das Diminutivum von grafwa, graben, ist, und mit unserm Deutschen grübeln übereinkommt. Eine Grille bedeutet also eigentlich eine Grübeley, und diese Abstammung läßt sich aus den Mundarten gar schön bestätigen. Im Niedersächs. heißen seltsame Einfälle, Grillen, Grappen, Grapjes, gleichfalls von graben; imgleichen Grimpen, welches eigentlich ein Nahme der Gründlinge ist, und ohne Zweifel einen ähnlichen Ursprung hat. Des Plinius Meinung entscheidet hier nichts, weil es schon bekannt ist, wie schlechte Etymologen die Römer bey ihrer Unkunde der nordischen Sprachen waren. Das Lat. Grillus scheint vielmehr mit

dem

1. Ein jeder seltsamer Einfall. Er hat die Grille, daß er sein Urtheil niemahls ändern will. Das sind Grillen, seltsame Einfälle.

2. In engerer Bedeutung, künstliche mühsame Gedanken und Vorstellungen ohne Nutzen. Grillen fangen, solchen Gedanken nachhängen; zu welcher R. A. die Zweydeutigkeit des Wortes Grille Anlaß gegeben, weil das unter diesem Nahmen bekannte Insect schwer zu fangen, und zu nichts zu gebrauchen ist. Daher der Grillenfang, der Zustand des Gemüthes, da man den Grillen, d. i. unnützen mühsamen Gedanken, verdrießlichen Vorstellungen und trübsinnigen Sorgen nachhängt; der Grillenfänger, eine Person, welche Grillen fängt; die Grillenfängerey, 1. der Zustand des Gemüthes, da man Grillen fängt; 2. Grillen selbst. Das ist eine Grillenfängerey, ein zwar künstlicher aber doch unnützer Gedanke. Grillenfängereyen im Kopfe haben.

3. In noch engerer Bedeutung sagt man, doch nur im Plural, im gem. Leben und der vertraulichen Sprechart von jemanden, er habe Grillen, oder er mache Grillen, wenn er tiefsinnigen verdrießlichen Gedanken nachhängt, wenn er mürrisch, verdrießlich, eigensinnig ist, und diesen Zustand seines Gemüthes äußerlich merken läßt, da man denn einen solchen Menschen selbst auch wohl eine Grille zu nennen pflegt.

4. Im engsten Verstande, doch gleichfalls nur im Plural und im g. L. sind Grillen, Sorgen, besonders so fern sie sich durch das äußere Betragen verrathen.

dem deutschen Grille aus einer und eben derselben ältern Quelle herzufließen. Es erhellet daraus zugleich, daß die Nebenbegriffe des Seltsamen und des Unnützen, dem Worte nicht wesentlich ankleben. Indessen irret Ihre, wenn er das Schwed. graela, verwirrt schreyen oder reden, als eine Figur von graela, grübeln, ansieht. Das erstere gehört zu dem Niedersächs. grölen, und ist eine Nachahmung des Lautes.

then. Grillen haben. Einem die Grillen vertreiben.

Grillen Fänger, | s. im vorhergeh. Artikel.
Grillen-Fängerey,
Grillen Fang,

Grillen-Werk, ein niedrig erhabenes Bildwerk, so aus mancherley nach der Phantasie geschlungenen Zügen besteht, und die Natur nicht nachahmet. Siehe Grille 2. Anm. und Grotesk.

Grillet siehe unter Narzisse.

Grillig, Grillen habend, zu Grillen geneigt, grillenhaft, besonders in der ersten und dritten Bedeutung des Hauptwortes; im g. L. auch grillisch.

Grillon, siehe Grille.

Grillon-Taupe, siehe Reitwurm.

Grimasse, (*) [die] Fr. Grimace, eine verstellte Geberde, besonders eine seltsame Verziehung des Gesichtes, eine wunderliche Gesichtsgeberdung. Es kann solches aus einer übeln Gewohnheit, oder aus Verdruß, aus einem Zwang, den man sich anthut, aus Affectation, aus Spötterey u. s. f. geschehen.

Im Französischen nennt man auch Grimace ein zur Toilette des Frauenzimmers gehöriges Kästchen, dessen oberer Theil ein Nadelküssen ist.

Grimelin, eine kleine Silbermünze von einem sehr geringen Gehalte, zu Tripoli in der Barbarey. Er gilt ungefähr 6 französische Sols, oder nach unserm Gelde 2 Groschen.

Grimm,

(*) Niederf. gleichfalls Grimasse. Ob wir dieses Wort gleich zunächst wieder aus dem Franz. Grimace erborget haben, so ist es doch ein gutes altes deutsches Wort, welches uns zugleich die eigentliche Bedeutung der Wörter Gram und Grimm lehret. Kaisersberg braucht Gramatzen und Kramatzen für Gaukelpossen, und in den monseeischen Glossen ist grammaz, grimmig, mit Verstellung der Geberde zornig. Im Schwed. und Angels. ist Grima, eine Larve, weil sie das Gesicht verstellet.

Grimm, (*) [der] eigentlich derjenige hohe Grad des Zornes, der sich durch ungewöhnliche Geberden, durch eine widrige Verstellung der Gesichtszüge, besonders durch Zusammenbeißung der Zähne, offenbaret. Jn Grimm gerathen. Etwas im Grimme thun. Seinen Grimm an jemanden auslassen.

Jn weiterer Bedeutung wurde es ehedem sehr häufig für einen jeden hohen Grad des Zornes und Unwillens, ja für Zorn und Unwille überhaupt gebraucht; daher es in der deutschen Bibel auch so oft von Gott vorkommt. Allein um des widrigen Nebenbegriffes willen, hat man es in dieser weitern Bedeutung billig veralten lassen.

Grimm-Darm, der weiteste unter den dicken Därmen, in welchem die zum Auswurfe bestimmten Ueberbleibsel der Speisen sich eine Zeit lang aufhalten, ehe sie in den Mastdarm gerathen; Colon. Vermuthlich, weil man ihn für den Sitz des Bauchgrimmens und der Kolik hält. Siehe Grimmen.

Grimm-Kraut, Senecio *Linn.* s. Kreutz-Kraut.

Grimmen. 1. Grimmig seyn, in einen wüthenden Zorn gerathen; eine im Hochdeutschen veraltete Bedeutung, wovon noch das zusammen gesetzte ergrimmen üblich ist.

2. Einen hohen, mit Verzerrung der Gesichtszüge verbundenen Grad des Schmerzens verursachen, in welcher Bedeutung es im g. L. und zwar unpersönlich und nur von den Schmerzen im Unterleibe, und besonders

(*) Bey dem Notker und Willeram ist Crimmi und Grimme, Grausamkeit, Gremezi, der Zorn, Grimheit, Tyranney, crimman, grimmig machen, bey dem Opitz vergrammen, erzürnen, im Jsidor Grimmi, Hartnäckigkeit. Daß die Verstellung der Gesichtszüge in diesem Worte der herrschende Begriff ist, erhellet aus dem vorigen Grimasse, aus Gram, Griesgrammen und den verwandten Sprachen. Jm Schwed. ist grymm, gräulich, Grauen erweckend, im Engl. grimm, scheuslich, grim, verdrießlich, im Jtal. grimo, mürrisch, im Spanischen Grima, ein Schauer der Haut, und im Griech. χρυμος, die Kälte. Siehe auch Greinen.

ders in dem Grimmdarme, gebraucht wird. Es wird dich im Bauche grimmen, Offenb. 10, 9. 10. Der Infinitiv auch als ein Hauptwort. Das Grimmen im Leibe haben oder bekommen. Siehe Kolik.

Von vielen wird es unrichtig krimmen geschrieben und gesprochen.

Grimmig, (*) Grimm, d. i. einen mit Verzerrung des Gesichtes verbundenen Grad des Zornes habend, und darin gegründet. Grimmig aussehen. Ein grimmiges Thier, ein raubgieriges, blutgieriges Thier. Ein grimmiges Gesicht machen. Grimmig werden. Für zornig überhaupt ist es im Hochdeutschen eben so sehr veraltet, als das Hauptwort Grimm. Im gem. Leben braucht man es noch zuweilen für heftig, fürchterlich, so wie grausam. Eine grimmige Kälte.

Grimpereau, siehe Grau-Specht.

Grind (**). 1. Die harte Rinde, welche nach einem Geschwüre zurück bleibt, oder einen Ausschlag begleitet, die Rinde, Kruste, in Niedersachsen die Kufe, der Schorf. 2. Eine jede Art des Ausschlages, bey welchem sich eine solche Art des Grindes oder der Rinde findet. In diesem Verstande wird die Räude oder Krätze

(*) In dem alten Gedichte auf Carln den Großen bey dem Schilter grimmeg, im Niederſ. grimstig und gramstig, im Oberdeutschen nur grimm. Das Hauptwort die Grimmigkeit ist im Hochdeutschen ungewöhnlich. Ingrimmisch wird im Oberdeutschen für cholerisch gebraucht.

(**) Entweder von Rinde mit vorgesetztem Gaumenbuchstaben, oder auch von Grand, Greindt, so fern es im Oberdeutschen theils Hefen, Unreinigkeit überhaupt, theils im Niederſ. grobkörnigen Sand bedeutet, weil bey einigen Arten des Kopf-Grindes Körner unter und über der Haut sichtbar sind. Im Ital. heißt der Grind Cranio, von dem Lat. Cranium. Im Schwed. und Isländ. ist Horund die Haut, welchem sich das Lat. Corium nähert. Einige Jäger pflegen auch das kleine Mos auf dem Boden und an den Bäumen Grind zu nennen. Uebrigens pfleget man dieses Wort und dessen sämmtliche Zusammensetzungen in der edeln und anständigen Schreibart gern zu vermeiden, und dafür, wo es thunlich ist, lieber das allgemeinere Ausschlag zu gebrauchen.

Krätze an Menschen, Thieren und Gewächsen zuweilen der **Grind** genannt, wie in der deutschen Bibel mehrmahls geschieht. Die Flechte oder das Geflecht (s. Th. XIV, S. 62, fgg.) führt bey Einigen den Nahmen des **trocknen Grindes**. Am häufigsten ist dieses Wort von demjenigen Ausschlage des Kopfes, welcher von einer zähen, salzigen und scharfen Feuchtigkeit herrührt, und sich am häufigsten bey Kindern einfindet, wovon im gegenwärtigen Artikel handeln werde. Daher der **Grindkopf**, ein mit dem Grinde behafteter Kopf; imgl. eine mit dieser Krankheit behaftete Person. In den niedrigen Sprecharten heißt **Grind**, figürlich, der Kopf, der eigentliche Sitz der letztern Art des Grindes; einem über den **Grind** fahren, den **Grind** lausen, Fr. donner sur la tête à quelcun. Einige Jäger pflegen auch den Kopf des Hirsches den **Grind** zu nennen.

Zu den grindigen Ausschlägen, denen insonderheit Kinder unterworfen sind, gehören: der Ansprung, der böse Kopf, und der böse oder Erb-Grind, welche nur in gewissen Graden von einander unterschieden sind, und von denen die beyden letztern eigentlich den Kopf, so weit er haarig ist, betreffen.

Der **Ansprung**, Crusta lactea, oder Lactumina, hat am gewöhnlichsten seinen Sitz im Gesichte, kann sich aber auch am ganzen Leibe in Gestalt einer rothen Krätze einfinden; insonderheit sieht man ihn bey Kindern an den Füßen. Dergleichen Zufall am Kopfe nennt man einen **bösen Kopf**, **Grind**- oder **Fluß-Kopf**, Achores. Beydes sind kleine brennende Geschwüre oder Blätterchen, welche anfänglich einzeln ausschlagen, nach und nach aber zusammen fließen, und einen Grind ausmachen. Eine Art davon, wo unter dem Grinde kleine Löcher erscheinen, wird **Roos** oder **Waben**, L. Favus, genannt, weil es unter dem Grinde so löcherig aussieht, wie ein Roos oder Wachs-

und Honigscheibe eines Bienenstockes; wiewohl auch Einige die Benennung von dem Honig selbst ableiten, weil die Materie gemeiniglich dem Honig an Consistenz gleich ist. Diese Zufälle bestehen in einem Auswurfe einer mehr oder weniger wässerigen oder zähen und scharfen Feuchtigkeit, die sich endlich in Eiter verwandelt, und zu Grind wird, oder in Schuppen abfällt. Zum öftern findet sich dergleichen bey dem Zahntriebe ein, wie denn auch die mehresten Flüsse, welche sich in die Augen, hinter die Ohren, an Mund und Nase oder andere Orte des Kopfes setzen, dadurch unterhalten werden. Zuweilen hat auch ein böser Kopf bey ganz kleinen Kindern einen Auswurf einer eiterigen Materie, welche sich von dem Pressen oder Verschieben des Kopfes unter der Hirnschale gesammelt hat, zur Ursache, daher solche Kinder 3 bis 4 Wochen nach der Geburt einen dicken Grund auf dem Blättchen (Fontanell), wo der Kopf noch offen steht, bekommen; ja zuweilen muß man diesen Ort gar mit einer Lanzette öffnen, um die eiterige Materie heraus zu lassen.

Es ist zwar nicht zu läugnen, daß nicht eine mit scharfer Feuchtigkeit angefüllte Milch der Mutter oder Amme, und bey etwas erwachsenen Kindern eine unordentliche Diät, der Genuß unverdaulicher Speisen ꝛc. vieles, wo nicht zuweilen das meiste mit beytrage; es kann aber auch die Materie dazu vom Anfange in dem Geblüte stecken, im Mutterleibe gesammelt und wohl gar erblich seyn.

Der Ansprung pflegt zum öftern das Gesicht bey kleinen Kindern dermaßen mit Grind zu belegen, daß man keine Haut davor erkennen kann; welches denn viele Aeltern in Furcht setzt, daß das Gesicht davon mit Narben verstellet werden möchte. Allein, die Erfahrung bezeuget, daß nicht das geringste Merkmahl davon zurück bleibt. Bey dieser Gewißheit kann man die bekümmerten Aeltern zur Geduld ermahnen, und

ihnen dagegen die Gefahr vorstellen, welche sie den Kindern durch unzeitiges Curiren zuziehen können. Denn wenn solcher Grind ausgetrocknet oder zurück getrieben wird', so folgen unausbleiblich verschiedene Krankheiten, als: krampfige Zufälle, Fieber, Stick-Flüsse u. d. gl. darauf, welche zum öftern tödtlich ablaufen.

Es ist zwar gewiß, daß bey allen Ausschlägen der Haut, bey Kindern, eine ungleiche Vermischung der Säfte und eine Schärfe vermuthet werden kann; weil aber die Schärfe bey dem Ansprung mit vielen Schleim umwickelt ist, und nicht leicht unter sich frißt, so wird dergleichen mäßiger Ausschlag mehr für gesund, als ungesund, gehalten; jedoch will derselbe auch nicht versäumet oder nachlässig tractirt seyn. Insonderheit müssen solche Kinder vor kalter Luft wohl in Acht genommen werden, vornehmlich der Kopf, weil die daran verhinderte Ausdünstung diesen Ausschlag leicht zurück treibt. Nun folgt zwar, wenn die Jahre des Zahntriebes vorbey sind, und der Ansprung ungestöhrt heilet, gemeiniglich eine dauerhafte Gesundheit; dem ungeachtet aber können auch solche Ausschläge, zumahl wenn andere Flüsse damit verknüpft sind, ihre Folgen bis in das späte Alter haben.

Die Präservation dieser Ausschläge muß schon bey einem Kinde in Mutterleibe ihren Anfang nehmen, und die Schwangern müssen dahin bedacht seyn, daß sie nicht durch unordentliche Diät, saure und scharf gesalzene oder gewürzte Speisen und hitzige Getränke, ihrer Leibesfrucht einen Vorrath von bösen Feuchtigkeiten sammeln. Wenn die Kinder zur Welt gekommen sind, muß man sich bemühen, die ihnen etwann in der Geburt am Haupte zugefügten Beschädigungen bey Zeiten zu zertheilen, den Unrath aus den Gedärmen abzuführen, alsdenn durch fleißiges Baden sowohl in den ersten Tagen, als auch nachher, die Aus-

dünstung in guter Ordnung zu erhalten; man muß nicht durch allzu warme Federbetten oder heiße Stuben Anlaß geben, daß die Ausdünstung zu stark geschehe, und die Kinder hernach nicht die geringste kühle Luft vertragen lernen. Man empfiehlt zwar, für stillende Mütter und Ammen, solche Mittel, welche die Ausdünstung oder gar den Schweiß befördern sollen; weil aber dergleichen Mittel das Geblüt zu stark erregen, und zu solchem Ausschlag, welcher sonst nicht erfolgt wäre, Gelegenheit geben: so warne ich vor dergleichen Ammen-Curen; es sey denn, daß man dieselben, wenn es nöthig ist, durch sichere Laxiermittel reinige. Zu frühzeitiges Schwitzen der Wöchnerinnen aber kann öfters allein eine Ursache solcher Ausschläge der Kinder werden, weil dadurch die nöthige Wochenreinigung verhindert, und die Unreinigkeiten von derselben, ins Geblüt und mithin auch in die Milch getrieben werden.

Ein Vorbothe eines bösen Kopfes sind gemeiniglich die Schuppen. Wie man hierbey zu verfahren habe, und wie der wirkliche Ausschlag zu präserviren sey, werde weiter unten zeigen.

Was die wirkliche Cur betrifft, so thut man nicht wohl, wenn man, da böse Köpfe nur noch in einem geringen Ausschlage bestehen, dieselben sogleich, zumahl durch äußerliche Mittel, curirt wissen will. Zuträglicher ist es, wenn die Mütter oder Wärterinnen, durch fleißiges Nachsehen, insonderheit bey etwas erwachsenen, durch Kämmen und Bürsten die Haare von einander halten, damit sie nicht leicht zusammen backen, und wenn sie verhüten, daß kein Ungeziefer in dem Grinde niste, als welches hernach durch Beißen und Fressen einen mehrern Zufluß der Feuchtigkeiten herbey locket, und das Haupt an mehrern Orten anstecket. Ist aber der Ausschlag von solcher Beschaffenheit, daß er den Kindern große Schmerzen verursachet, das

Gesicht verstellet, und wohl gar den Augen Gefahr drohet: so muß man durch gelinde Laxiermittel den Ueberfluß der bösen Feuchtigkeiten ausführen, und durch gelinde schweißtreibende Mittel die Ausdünstung befördern, keinesweges aber durch hitzige Dinge die Wallungen vermehren, und noch stärker nach dem Kopfe treiben. Insonderheit sind auch solche Mittel, welche den Urin gelinde treiben, hier sehr dienlich, und, da sie zugleich von dem Haupte ableiten, noch sicherer, als die schweißtreibenden Mittel, zu gebrauchen. In dieser Absicht läßt sich die Weinstein- und Spießglas-Tinctur, mit Rhabarber-Tinctur vermischt, wohl anwenden. Eins von den besten Mitteln aber ist es, wenn man Sassafrasholz mit einem Laugensalze, nach Art der Rhabarber-Tinctur, zubereitet, und dieselbe mit der Spießglas- oder Weinstein-Tinctur vermischt gibt, welche sowohl den Urin, als die Ausdünstung befördert. Findet sich der Ausschlag am Kopfe allein, so kann das fleißige Baden zur Beförderung der Ausdünstung auch gute Dienste thun. Vor hitzig treibenden Mitteln aber hat man sich zu hüten; und wofern ja zurück geschlagene böse Köpfe das Austreiben wieder erfordern, so kann man sich der Sassafras-Tinctur, oder der Eff. alexipharm. Stahlii bedienen. Können Kinder aber Pulver einnehmen, so gibt man ihnen präparirte Muschelschalen oder Krebssteine, mit Magnesia alba und Antim. diaphoret. auch wohl Süßholzwurzel und Schwefelblumen, und mit Zucker vermischt.

Bey der Anwendung äußerlicher Mittel muß man sehr behutsam seyn, weil, wie die tägliche Erfahrung lehrt, auf die geringsten zurücktreibenden Mittel, ja, nur auf Einschmieren mit einer gemeinen Fettigkeit, oft unersetzlicher Schade, als: Epilepsie, Stickflüsse, Augenschäden, Blindheit, Husten, Schwindsucht, Verwirrung, Fieber &c. oder gar der Tod, erfolgen. Vornehmlich warne ich, in bösen Köpfen und auslau-

fenden Flüssen bey Kindern, vor den so gewöhnlichen Gebrauch des Bleyweißes, der fetten Salben, und wenn es auch nur Butter wäre, wie auch der aus Schwefel und Quecksilber vermischten Salben. Einige gebrauchen auch den Toback, entweder in Salben, oder in abgekochten Wasser oder Bier; davon werden die Kinder taumelnd, schwindelig, und bekommen entsetzliches Brechen, Angst und Ohnmacht. Findet man ja nöthig, dem Uebel mit äußerlichen Mitteln zu begegnen, so muß man solche nicht eher anwenden, als bis durch innerliche blutreinigende und Laxiermittel die Unreinigkeiten hinlänglich abgeführt sind. Wo der Zufluß zu stark ist, und die Haare sich mit einbacken, oder die leinenen Hauben und Tücher sich mit anhängen, da ist dienlich, daß man an solchen Orten die Haare abschneide, und den Grind eine Zeit lang mit Wachs-Papier bedecke, als welches das Zusammenbacken verhütet, und gleichwohl keine sonderliche Kraft, etwas herbey zu ziehen, hat, wie etwann Grünkohl oder andere frische Blätter zu thun pflegen. Bloß vom Haar-Abschneiden, wodurch viele Feuchtigkeit unvermerkt auszudünsten pflegt, werden zuweilen die bösen Köpfe auf eine sichere Art trocken, und heilen; doch hat man auch Beyspiele, daß mit dem Wachsen der Haare der Ausschlag sich wieder eingefunden. Ein sicheres Mittel ist das mit Gürtelkrautsamen (Sem. Lycopodii) vermischte Eyeröhl, dessen Kraft noch mit dem peruvianischen Balsam verstärket werden kann. Man kann auch Ziegelöhl (Ol. philosophorum), mit Eyer- oder Wachs-Oehl vermischt, anwenden.

Die Schuppen auf dem Haupte kleiner Kinder, L. Furfures, sind mit den wirklich bösen Köpfen nahe verwandt, und gemeiniglich ein Vorbothe derselben. Man kann sie als einen leichten oder den ersten Grad des Ansprunges betrachten. Sie entstehen aus einem durch das Blättchen (Fontanell) oder in dessen Umfan-

ge ausdünstenden zähen Schleim, welcher sogleich auf der Haut sitzen bleibt, und in Gestalt einer gelbbraunen schmutzigen Rinde sich festsetzt; wie man denn dessen Zähigkeit bey Kindern von feuchtem Temperament gar deutlich erkennen kann, als welches bey ihnen feucht und kleberig bleibt, bey andern aber trocken und spröde wird. Die Reinigung von diesen Schuppen haben zwar die Kinder sehr nöthig, weil sie leicht zu einem wirklichen Grind werden, und wohl gar einen Anfang zum bösen oder unter sich fressenden Erbgrind abgeben; es muß aber solche mit großer Behutsamkeit geschehen, weil von deren zeitigen und starken Einschmierung eben sowohl tödtliche Zufälle, als von zurückgetriebenem wirklichen Grind, entstehen können. Dieses unzeitige Einschmieren ist öfters auch Ursache, daß, an statt der leichten Schuppen, die Natur hernach starken Grind und Flüsse, sowohl am Haupte, im Gesichte, als auch an andern Orten des Leibes austreibt. Weil nun diese Schuppen mehrentheils aus einem zähen Schleim entstehen, welcher nach und nach erhartet: so können sie sicher mit warmer Milch, oder mit gekochtem Wasser von Beruf- oder Seifenkraut, mit Seife vermischt, erweichet, und bald darauf mit einem engen Kämmchen abgenommen werden, jedoch nicht alle auf einmahl, sondern täglich etwann eines Daumens breit.

Hat der Grind große Löcher, und will sich nicht abheilen lassen, so heißt er alsdenn der **böse Grind** oder der **Erbgrind**, im Niedersächs. Stillstand, in Preußen Bernegrund, gleichsam Borngrund, L. Tinea capitis, Fr. Teigne, Tigne. Er ist gleichsam das Mittel zwischen der gemeinen Krätze und der Lustseuche. Man glaubt gemeiniglich, daß er nichts anders, als ein verwahrloseter böser Kopf, sey, da die Reinigung nicht gehörig beobachtet,, oder die Cur verkehrt vorgenommen worden. Nun ist zwar nicht zu läugnen, daß nicht bey Kindern, welche in der Reinigung

versäumet werden, ein böser Kopf unter sich fressen, und in bösartige Geschwüre, welche schwer zu heilen sind, ausschlagen könne; allein, die Erfahrung bezeuget, daß der Erbgrind ganz vor sich anfange, und auch in solchem Anfange von der andern Art des bösen Kopfes unterschieden sey. Denn, es fängt derselbe mit einzelen Knötchen an, welche trocken, weiß, weißgelb oder grüngelb, wie Kalk, aussehen; wenn man aber diesen Grind abkratzt, so ist die Haut darunter geschwollen, sehr roth, und fängt leicht an zu bluten. Diese grindige Knötchen breiten sich nach und nach aus, werden Plätze wie ein Zweygroschenstück, ja, es laufen deren etliche zusammen, und werden mehr als einer Hand breit. Es verlieren sich auch die Haare an solchen Orten, und wachsen keine andere wieder, da hingegen bey andern bösen Köpfen, wo der Grind feucht ist, und welche daher auch Fluß- oder Fließköpfe genannt werden, die Haare stark wachsen. Weil dieser anhaltende Grind schwer, und oft gar nicht zu heilen ist, und daher als ein angeerbtes Uebel angesehen wird, auch wirklich erblich ist, hat er den Nahmen Erbgrind erhalten. Einige nennen ihn auch Tineam ficosam (Feigengrind), weil unter dem Grinde auf der Haut kleine Knöpfchen, wie Feigenkörner, sich finden. Es ist aber dieser Grind nicht allein erblich, sondern auch ansteckend, und kann durch Hauben, Mützen, oder, bey etwas erwachsenen Kindern, durch Hüte fortgepflanzet werden; daher man in Schulen oder Waisenhäusern, wo viele Kinder zusammen kommen, sorgfältig dahin zu sehen hat, daß sie nicht ihre Mützen und Hüte verwechseln.

Dieser Grind wird zwar gemeiniglich für eine Kinderkrankheit gehalten, doch pflegt er selten eher, als im 4 oder 5ten Jahre, sich einzufinden; wenn er aber nicht bey Zeiten durch hinlängliche Mittel gehoben wird, kann er auch bis in das männliche Alter anhalten.

ten. Man will zwar auch diesen bösen Grind von dem gemeinen Grinde darin unterscheiden, daß der Erb-Grind nicht außer den Haaren gefunden werde, der gemeine aber auch bis in die glatte Stirn oder auf den Hals herunter rücke; allein, man hat denselben nicht allein auf dem Halse, sondern auch im Gesichte angetroffen. Und ob er gleich eine Krankheit ist, welche mehrentheils unter armen und Bettel-Kindern, denen es an Wartung und guter Diät fehlt, gefunden wird: so sind doch auch bemittelter Leute Kinder davor nicht sicher. Kinder, welche mit dieser Art Grind beschweret sind, werden im Gesichte blaß, und bekommen blaue Ringe um die Augen; auch werden einige, wenn das Uebel lange anhält, verdrossen, und leiden Mangel an der Vernunft. Der Grind kann auch so weit unter sich fressen, daß er endlich die Knochen der Hirnschale angreift, sie mürbe macht und durchfrißt.

Die Cur dieses Zufalles erfordert eben die innerlichen Arzeneyen, welche ich oben bey dem gemeinen bösen Kopf als dienlich angeführt habe; insonderheit aber müssen die Laxiermittel mit versüßtem Quecksilber vermischet werden. Erwachsene Kinder kann man den Mercurius dulcis in Pillen, oder absorbirende Pulver mit dem Quecksilber, zugleich auch die so genannten Holztränke, oder nur Thee mit China- und Sarsapa-rill-Wurzel, nehmen lassen.

Ob gleich dieses Uebel hartnäckig, und, in Ansehung der äußerlichen Cur, schwer zu heben ist: so hat man doch dabey eben so behutsam, wie bey andern Grindköpfen, zu verfahren, weil von dessen Zurücktreiben eben so gefährliche, ja tödtliche Zufälle zu erfolgen pflegen. Der beste Vortheil zu einer glücklichen Cur besteht darin, daß die durch den Grind gehenden und um denselben stehenden Haare, welche an ihren Wurzeln verdorben und angegriffen sind, heraus gezogen werden. Ist der Grind nur noch in einzelen kleinen

Flecken

Flecken zu sehen, so lassen sie sich, mit leichter Mühe, mit den Fingern heraus ziehen, da man denn allemahl dicke weiße Wurzeln mit schwarzen Köpfchen daran wahrnehmen wird, von welchen Einige glauben, und durch Vergrößerungsgläser bemerkt haben wollen, daß kleine Würmchen, wie Milben oder Schaben, daran hingen, wovon auch das Uebel den Nahmen Tinea (eine Milbe) bekommen haben soll. Wofern es aber zu weit eingerissen ist, und der Grind den ganzen Kopf eingenommen hat, werden die Haare durch eine so genannte Pechhaube, Pechkappe oder Pechmütze, Gr. und L. Dropax, auf einmahl heraus gezogen. Einzele Flecken, nachdem die Haare heraus gezogen worden, bestreicht man mit Ziegelsteinöhl, worauf gemeiniglich eine baldige Heilung erfolgt. Sind die Flecken breit, so erweicht man erstlich den Grind mit Lauge, oder mit Althäwurzel in Knabenurin gekocht, nimmt die Haare heraus, und bestreicht den Ort mit gedachtem Oehl, wozu auch das graue Wasser (Aqua grysea), oder Kalkwasser mit Mercurio dulci vermischt, sich anwenden läßt. Wo aber das Uebel zu tief eingewurzelt ist, da muß man die Haare sämmtlich abschneiden, jedoch so, daß die Spitzen noch einen Zoll lang hervor stehen, den Grind zuerst erweichen, so viel als möglich abnehmen, und hernach eine Pechhaube auf kleben. Zu einer solchen Pechhaube werden genommen: Schiff- oder anderes Pech, 3 Loth; Mastixpulver, $1\frac{1}{2}$ Quent; Bierhefen, 1 Loth; dieses wird zusammen am Feuer in einem Tiegel zerlassen, in kalt Wasser gegossen, und hernach in Gestalt einer Haube breit gedrückt und auf das Haupt geklebet; wenn es 24 Stunden gelegen hat, wird es abgenommen, da denn Haare und Grind zugleich mit weggehen. Alsdenn wird das blutige Haupt wieder mit Lauge gewaschen, mit Ziegelsteinöhl, worunter etwas Eyeröhl gemischt ist, bestrichen, und

mit Wallrath= und Froschleichpflaster bis zur völligen Heilung bedecket.

Da die mehresten Kinder bey diesem Zufalle die Haare gänzlich verlieren, und auch keine andere bekommen: so muß man diesem in Zeiten zuvorkommen. In dieser Absicht ist dienlich, daß man, nach abgenommener Pechhaube, die bloßen Flecken mit Weinstein-Oehl (Ol. tartari per deliq.) schmiere. Uebrigens können auch die Mittel, welche im Art. Haar=Ausfallen anzeigen werde, hier angewendet werden.

Endlich gedenke noch eines besondern **Mittels wider den Grind**, aus einem Briefe von Florenz, d. 20 May 1774.

Ein Landprediger bewirthete eine Zeitlang einen Reisenden, der sich einen Amerikaner nannte, und unterstützte ihn sonst; dieser brave Mann theilte jenem bey seiner Abreise, um ihm seine Erkenntlichkeit zu beweisen, eine Vorschrift von einem Mittel mit, wodurch man in 24 Stunden den ärgsten Grind ohne Schmerzen und ohne Gewaltthätigkeit aus dem Grunde heilen kann. Der Geistliche hat vortreffliche Curen damit gethan, die ihm aber wenig Vortheil brachten, indem er nur wenig Gebrauch von seiner Vorschrift machte. Der Großherzog von Toscana, immer beschäftigt Gutes zu thun, hat nun das Recept an sich gebracht, dem Geistlichen 3500 Livres bares Geld und einen Jahrgehalt von 2000 Livres gegeben, und befohlen, daß das Mittel in den florentiner Zeitungen öffentlich bekannt gemacht würde.

Folgendes ist die Uebersetzung von der Vorschrift. Dieses Mittel ist von großem Nutzen, besonders auf dem Lande, wo das Uebel sehr gemein ist, zumahl da die Kosten auch von den Aermsten bestritten werden können.

Man nimmt lebendige Kröten, setzt sie in einen irdenen wohlglasirten Topf, bedeckt ihn mit einem irdenen Tiegel, und verkittet die Fugen auf das genaueste, daß nichts ausdünsten könne. Hierauf setzt man mehrere Mahle den Topf in einen sehr heißen Ofen, damit die Kröten so weit austrocknen, daß man sie zu Pulver reiben kann. Man schmiert den grindigen Kopf mit frischem Schweinefette, und streuet von diesem Pulver so viel darauf, daß aller Grind damit bedeckt sey; hierüber legt man eine wohlpassende Haube von Schweinsblase, und

und bedeckt alles mit Leinwand auf das genaueste. Wenn man nach 24 Stunden diese Decken zusammen abnimmt, geht der Grind ohne Schmerzen gänzlich los, da man denn noch einige Tage fortfahren muß, den Kopf mit frischem Fette zu schmieren, ohne das Pulver aufzustreuen, den Kopf aber ganz genau mit Leinwand zu bewickeln, damit die Luft nicht eher dazu komme, als bis die Narben geschlossen sind."

Mercure de France, Oct. 1774, S. 190.
32 St. der gel. Beytr. zu den Braunschw. Anz. v. J. 1774, Col. 257, f.
1 St. der Götting. gemeinnütz. Abhandl. v. J. 1775, S. 7.
9 St. der Mindenschen Beytr. z. N. und Vergn. v. J. 1775, Col. 71, f.
Berl. Sammlungen, 7 Band, S. 70, f.

Die Lappländer pflegen ihre Kinder gleich nach der Geburt in abgekochtem Wasser von Erlenrinde zu baden, welches sie vor dem Grinde bewahret.

Grind der Bäume, siehe Aussatz, Th. III, S. 245.

Grind beym Vieh, siehe Räude.

Grind-Holz, ein Nahme des Elsebeerholzes, Rhamnus Frangula *Linn*; siehe Th. XII, S. 297.

Grind-Kopf, siehe oben, S. 51.

Grind-Kraut, ein Nahme verschiedener Pflanzen, welche wider den Ausschlag des Kopfes, oder wider die Krätze gebraucht werden; dergleichen die Scabiosa *Linn.* siehe Scabiose; der Senecio vulgaris *Linn.* siehe Kreutz-Kraut; und der Rumex acutus *Linn.* siehe Grind-Wurzel, und andere mehr sind.

Grind-Magen, wilder Mohn, Papauer rhoeas *Linn.* siehe unter Mohn.

Grind-Wurzel, Grind-Wurz, so wie Grindkraut, ein Nahme verschiedener Pflanzen, deren Wurzeln oder andere Theile wider den Kopfgrind oder wider die Krätze gerühmet werden, besonders des Lapathum *Tourn.* oder Rumex *Linn.* Ich bemerke von den 29 Arten dieses Geschlechtes, welche Hr. v. Linné anführt, nur folgende.

1. Gemeine oder spitzblätterige Grindwurzel, Pferdsampfer, Weiherampfer, wilder Ampfer,

Bar-

Bardenwurzel, Bubenkraut, halbe Säule, Grind-Kraut, Halbpferd, rother Hederich, Hungerkraut, Lampatienkraut, Schorflattich, Stripplattich, Lendenkraut, Lendenwurz, spitziger oder wilder Mangold, Memwelwurz, Mengelwurz, gelbspitzige Ochsenzunge, Paartenwurz, wilde Rhabarber, Streifwurz, Strippert, Zitterwurz; Oxylapathum *Plin.* Lapathum folio acuto plano *C. B. Tourn.* & *Offic.* Lapathum acutum s. Oxylapathum *J. B.* & *Lob.* Lapathum sylvestre s. Oxylapathum *Dod.* Lapathum acutum *Gerard.* & *Raj.* Lapathum acutum majus *Park.* Lapathum foliis oblongis, paniculis aphyllis *Hall.* Rumex acutus, floribus hermaphroditis, valvulis dentatis graniferis, foliis cordato-oblongis acuminatis *Linn.* Fr. Parelle, Herbe aux tigneux, Patience sauvage ordinaire; Engl. Bur-Dock, Dock-Bur; Ital. Lapato oder Rombio acuto; Span. Labaca; in Kärnthen Schavie; Böhm. Konsky Stiowyck. Außer verschiedenen ältern Botanisten, z. E. dem Joh. Bauhin, Lobel, und andern mehr, hat Munting, in seinem Tractat de vera antiquorum Herba britannica, Amst. 1681, 4. sowohl von dieser Pflanze, als auch von ihren Mitarten, recht gute Abbildungen geliefert; der in neuern Werken nicht zu gedenken. Da diese Gattung der Grindwurz den Oekonomen sowohl, als den Arzt, vorzüglich interessirt, so wird es der Mühe werth seyn, sie umständlich zu beschreiben.

Die Wurzel dieser Pflanze steigt senkrecht in die Erde, und macht viele Zweige, welche sich wagerecht darin ausbreiten. Ihr Hauptstamm ist 1 Fuß lang, und da wo er am dicksten ist, 1 bis $1\frac{1}{2}$ Zoll im Durchmesser breit. Ihre Aeste sind gemeiniglich um die Hälfte kürzer und dünner, als der Hauptstamm ist. Von Farbe ist sie äußerlich hellbraun, inwendig aber hochgelb. Ihre Rinde ist zäh, der innere Bau aber

hart

hart und dabey saftig. Der Geruch derselben ist widerig, und der Geschmack anfänglich ekelhaft bitter, bald darauf aber zusammenziehend, und kommt einiger Maßen dem Geschmacke der Rhabarber bey. Während dem Käuen der Wurzel, wird der Speichel gereitzt und gelb gefärbt. (Einen ähnlichen Geruch und Geschmack haben auch die übrigen Theile dieser Pflanze.) Die Dauer der Wurzel erstreckt sich auf einige Jahre. Im Ausgange des Märzes oder im Anfange des Apriles pflegt sie Blätter und bald darauf auch Stängel, von unbestimmter Anzahl, zu treiben. Die Wurzelblätter kommen bald in größerer bald in minderer Anzahl unmittelbar aus der Wurzel hervor. Ihre Länge, nebst den Stielen, pflegt ½ bis 1½ Fuß, und ihre größte Breite 4 bis 6 Zoll zu betragen. Ihre Bildung ist länglich herzförmig, der Rand derselben beynahe ganz, nur hin und wieder fein eingekerbt, etwas zusammen gezogen, und ihre Spitze scharf. Die Oberfläche derselben erhält von den dicken, sie durchkreutzenden Adern ein grobes runzeliges Ansehen. Die Stiele dieser Blätter sind fast so lang, als die Blätter selbst, und 3 bis 4 Lin. breit. Auf ihrer Oberfläche haben sie eine tiefe Furche, und unterwärts sind sie abgeründet.

Die Stängel wachsen gerade aufwärts in die Höhe, und machen viele Zweige. Wenn selbige völlig ausgewachsen sind, so beträgt ihre Höhe 3 bis 4 Fuß, und ihre Dicke ⅓ bis ½ Zoll im Durchmesser. Ihre Form ist rund, gestreift und knotig. Die Entfernung der Knoten oder Gelenke von einander ist sehr verschieden. Unten an den Stängeln beträgt der Abstand derselben von einander 8 bis 10 Zoll, und oben an den Stängeln etwann nur ½ Zoll. Beym Durchbrechen oder Durchschneiden der Stängel sieht man, daß sie von zäher fester Textur und inwendig ausgehöhlt sind. In der Jugend pflegt ihre Farbe grün oder blaßröth-

lich

lich, im Alter aber braunröthlich zu seyn. Die Zweige sind nach Maßgabe der Länge und Dicke jedesmahl um ein Drittel kürzer und dünner, als die Stängel, übrigens aber sind sie denselben völlig ähnlich. Ihre Richtung gegen den Stängel macht einen spitzigen Winkel.

Die Stängelblätter kommen allemahl da, wo ein Knoten am Stängel oder an den Zweigen ist, hervor, und sie umgeben denselben mit dem breiten Ansatze ihrer Stiele gleichsam wie eine Scheide. Sie unterscheiden sich von den Wurzelblättern bloß darin, daß sie ungleich schmäler, gar nicht herz- sondern völlig lanzenförmig sind. Ihr Sitz am Stängel kann zwar nicht genau angegeben werden, gemeiniglich pflegen sie doch aber wechselweise gegen einander über hervor zu kommen. Von Farbe sind sie anfänglich dunkelgrün, sie verwandeln sich aber je älter sie werden, in das Rothe oder vielmehr in das Braunröthliche. Ihre Stiele sind den Stielen der Wurzelblätter völlig ähnlich, nur sind sie allemahl kürzer und schmäler als erstere, so daß die untern Stängelblätterstiele etwann nur 4 Zoll, und die obern nur 1 Z. lang und 2 Lin. breit sind.

Wenn die Stängel um den Ausgang des Maymonathes etwann 1 bis 2 Fuß hoch sind, so kommen an den Knoten derselben Blumen hervor, und dieses dauert so lange fort, als der Stängel wächst. Der Sitz der Blumen ist in dem Winkel, den die Stängel mit den Blättern oder mit den Zweigen machen. Gemeiniglich kommen 10 bis 12 Blumenstiele fast aus einem Puncte, jedoch einzeln, hervor, und formiren ein so genanntes Büschel. Der Abstand dieser Büschel von einander richtet sich allemahl nach der Distanz der Knoten an den Stängeln oder Zweigen. Die Blumen-Stiele sind rund, sehr dünn, und von ungleicher Länge, von $\frac{1}{4}$ bis $\frac{1}{2}$ Zoll lang. Ein jeder derselben trägt nur eine Blume. Ihre Richtung geht bogenweise

nach der Erde zu. Die Blumendecke oder der Kelch ist regulär, einblätterig, hat 3 tiefe Einschnitte, und ist wohl 3 bis 4 Mahl kürzer als der Blumenstiel. Die Gestalt dieser Ausschnitte ist linienförmig, ihr Rand ganz und ihre Spitze stumpf. Während dem Aufschusse der Blume oder Krone, breiten sich diese Ausschnitte weit aus einander, und schließen sich, wenn diese Periode vorüber ist, fest um die Krone zusammen, und bleiben bis zur Reife des Samens da. Die Blume oder Krone (Corolla) ist ebenfalls regulär, dreyblätterig und fast dreyeckig. Ihre Länge beträgt 3 bis 4, und ihre größte Breite 2 Linien. Die Gestalt eines jeden einzelen Blattes derselben ist dreyeckig und fast herzförmig. Ihr Rand ist von der Basis an, bis an die Mitte, mit langen Zähnen oder Wimpern (Cilia) versehen. Der obere Theil des Randes ist ganz, und endigt sich in eine scharfe Spitze. Die Kronblätter der oben am Stängel befindlichen Blumen haben aber durchgehends einen ganzen Rand. Die Farbe der Krone ist gemeiniglich blaßröthlich mit Grün vermischt, verwandelt sich aber gegen den Herbst in das Braunröthliche. An jeder Blume unten an dem Stängel oder Zweigen kommt auf der Unterfläche eines ihrer Blätter, ein längliches Körnchen odea Wärzchen (*) hervor, welches, so wie die Blume älter wird, immer mehr an Größe zunimmt. Die Krone bleibt übrigens zur unmittelbaren Bedeckung des Samenkornes da. Der Staubfäden sind in einer Krone allemahl 6 vorhan-

(*) Zerschneidet man diese Körnchen, wenn die Blumen sich erst geöffnet haben, so findet man eine sehr saftige Masse darin. Je älter aber die Blume wird, je mehr verdickt sich auch diese Masse, und wird endlich ganz hart und mehlartig. Worin der Nutzen dieses Körnchens bestehe, ist noch ungewiß; sehr beträchtlich aber kann er wohl nicht seyn, weil dasselbe sowohl an den Blumen oben an dem Stängel und den Zweigen dieser Gattung, als auch an vielen andern Arten des Grindwurzgeschlechtes gar nicht gefunden wird.

handen, welche an der Basis der Blumenblätter befestigt sind. Ihre Form ist rund und zugespitzt. Die Länge eines solchen Staubfadens beträgt nicht über 1 oder 1½ Linien. Von Farbe sind sie weißgelblich. Jeder trägt auf seiner Spitze einen, 1 Lin. langen, aufrecht stehenden Staubbeutel, der aus zwey Behältnissen oder Fächern besteht, welche sich, bey dem Aufschusse der Krone, der Länge nach öffnen, und einen weißgelblichen Samenstaub ausschütten. Der Staubweg ist um etwas weniges länger, als die Staubfäden sind; dessen Fruchtknoten ist dreyeckig und ½ Lin. lang. Aus den Fruchtknoten kommen drey sehr kleine zarte Griffel hervor, die sich nach den Kronblättern zurück beugen. Die auf diesen Griffeln befindlichen Stämpel sind, nach Proportion der Griffel, ziemlich groß, und allenthalben sehr fein eingeschnitten, oder vielmehr gefiedert.

In einer jeden Blume wird nur ein Samenkorn erzeugt, welches, ohne eine andere Bedeckung zu haben, bis zu seiner Reife darin aufbewahrt wird. Die Länge eines solchen Samenkornes beträgt etwas über ½ Lin. und seine Form macht beynahe ein Dreyeck aus. Seine äußere Haut ist glänzend, hellbraun und hart, so daß es beym Zerbeißen unter den Zähnen knirscht. Die Reife der Samenkörner erfolgt in den Monathen August bis November, nachdem nähmlich eine Blume früher oder später zum Vorschein gekommen ist.

Die Art und Weise, wie die Samenkörner nach ihrer Reife zur Fortpflanzung in die Erde gebracht werden, ist folgende. Es werden die Blumen nebst den darin befindlichen Samenkörnern durch starkes Wehen der Winde entweder von ihren Stielchen abgerissen, und da die Blumenblätter bloß häutig sind, weit und breit umher ausgestreuet; oder es hängen sich die Blumen mit ihren am Rande habenden Zähnchen oder Wimpern in den Haaren oder in der Wolle der vorü-

der gehenden Thiere fest, und werden oft in entfernte Gegenden wieder abgeworfen und in die Erde gebracht; oder es geht endlich bey regenhafter Witterung die Blume in Fäulniß über, und überläßt das Samenkorn seinem Schicksale, welches denn auch bald darauf abfällt, und sich in der Erde festsetzt.

Säet man die Samenkörner in ein feuchtes Erdreich, so pflegen sie doch nur sehr selten vor der dritten Woche aufzukeimen. Die alsdenn sich zeigenden zwey Samenblätter haben eine herzförmige Gestalt, einen ganzen Rand, und eine fast stumpfe Spitze. Ob schon in jeder Blume nur ein einziges Samenkorn erzenget wird, so ist doch die Fruchtbarkeit dieser Pflanze sehr beträchtlich, und erstreckt sich jährlich die Anzahl der Samenkörner von einer einzigen solchen Pflanze, wo nicht höher, doch gewiß auf acht- bis zehntausend. Virgil sagt daher auch schon von selbiger:

Foecundusque Rumex Maluaeque inuiaeque virebant.

Weil diese Pflanze vorzüglich ein feuchtes, lockeres, mit Sande vermischtes Erdreich liebt, worin sie nähmlich Gelegenheit hat ihre Wurzeln recht tief zu treiben, und seitwärts weit auszubreiten: so sind daher ihre gewöhnlichsten Standörter feuchte Wiesen und Aecker, Wassergräben und Sümpfe. Weiset ihr aber das Schicksahl einen andern Boden an, so nimmt sie auch damit fürlieb. Sie kommt, mit Einem Worte, allenthalben fort, und sie ist auch überall in Europa einheimisch.

Man kennt diese Pflanze bisher fast nur einzig und allein von ihrer verhaßten Seite. Man weiß, daß sich dieselbe, zum größten Nachtheil der Fluren, sehr oft auf den Aeckern und Wiesen einfindet, sich in kurzer Zeit sehr vermehrt, den ihr zunächst stehenden Gewächsen einen großen Theil ihres Nahrungssaftes entzieht, oder dieselben wohl gar verdrängt. Man weiß ferner, daß dieselbe, wegen ihrer sehr langen, tief in

den Erdboden eindringenden Wurzeln, da, wo sie sich einmahl festgesetzt hat, überaus schwer wieder auszurotten ist, und daß sie endlich als ein Futterkraut gar nicht genutzet werden kann, weil fast alles Vieh einen großen Widerwillen dagegen bezeigt, und sie nie anders frißt, bis ihnen der Hunger recht sehr zusetzt. Unter den Insecten findet man auch nur sehr wenige, die ihre Nahrung aus dieser Pflanze ziehen, oder ihren Aufenthalt darauf nehmen; und diese sind nahmentlich: der Curculio Rumicis *Linn.* dieser frißt die Blätter auf ihrer Unterfläche an, und verzehrt große Portionen davon, die angefressenen Stellen werden bald darauf röthlich, und geben den Blättern ein fleckiges Ansehen; der Curculio Lapathi *Linn.*; die Aphis Rumicis *L.*; die Phalaena fuliginosa *L.*; die Phalaena Rumicis *L.* und die Tenthredo Rumicis *L.* Daß jedoch eben diese so geringschätzig und uninteressant scheinende Pflanze sowohl in der Oekonomie, als in der Arzeney-Wissenschaft sehr brauchbar sey, beweisen viele damit angestellte Versuche auf das zuverläßigste.

In der Oekonomie kann man die Wurzel dieser Pflanze, wenn man sie im Herbste sammelt und wie die Färberröthe behandelt, wegen des darin befindlichen dauerhaften vortrefflich gelben Farbestoffes, zum Färben der Manufacturen mit dem besten Erfolge anwenden. Außer dieser hochgelben Farbe, kann man auch durch den Zusatz verschiedener in der Färberey gebräuchlicher Körper, z. E. des Salmiakes, Weinsteinrahmes, Alaunes, Gypses, Kochsalzes, blauen und grünen Vitrioles, der Zinnsolution rc. blaßgelbe, orangegelbe, bräunliche, graue, gelbgrünliche, zeisiggrüne rc. Couleuren daraus hervorbringen.

Man wußte zwar schon vorlängst, daß das wässerige Decoct von dieser Wurzel (welches als ein Wasch-Wasser wider die Krätze gebraucht wird) die Haut mit einer lange Zeit sichtbar bleibenden gelben Farbe über-

zöge; und es entstand daher die sehr wahrscheinliche Vermuthung, daß in der Wurzel dieser Pflanze ein brauchbares Farbewesen enthalten seyn müßte. Ob, und in wie fern aber diese Muthmaßung gegründet, und wie man am besten dieses Farbewesen ausziehen und anwenden könne, hat der Hr. geh. Kanzelley-Secretär J. G. Hahn zu Hannover, untersucht. Hellot versicherte, in seiner Färbekunst, daß ein Zeug, der königsblau gefärbt ist, und den gewöhnlichen Ansud mit Alaun und Weinstein erhalten hat, eine schöne braungrüne Farbe, welche dem Halse oder der Spitze der Flügel bey wilden Aenten gleich sieht, annehme, wenn man ihn zwo Stunden lang in einer Brühe kochen ließe, worin sich eine zulängliche Menge dieser Wurzel befinde. Diese Versicherung veranlaßte gedachten Hrn. Hahn, mit dieser Wurzel verschiedene Färbe-Versuche anzustellen, um zu erfahren, in wie fern sie in der Färberey brauchbar, und ihre Farbe dauerhaft sey. Die Wurzel, deren er sich bey den Versuchen bediente, war schon anderthalb Jahr vorher gesammelt worden, wiewohl er gefunden hat, daß es keine Verschiedenheit der Farben verursache, ob sie frisch oder alt gebraucht wird. Ich werde nunmehr die Färbe-Versuche, die er mit dieser Wurzel angestellt, und im 1 und 2 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1774 bekannt gemacht hat, erzählen, nachdem ich noch zuvor, zu Vermeidung öfterer Wiederhohlungen, die Anmerkung gemacht habe, wie das gefärbte Tuch sämmtlich 8 Wochen, zum Theil in den heißesten Sommermonathen, Tag und Nacht in der freyen Luft gehangen hat, und daß mithin die Veränderungen, die ich in Ansehung der Dauer oder der Vergänglichkeit der Farbe anführen werde, allemahl diejenigen sind, welche nach Ablauf dieser Zeit wahrgenommen worden.

Erster Versuch. Man ließ Tuch in Wasser eine halbe Stunde kochen, und es nachher noch 24 Stunden darin

darin liegen. Dieses Tuch hat folgende Farben angenommen.

1. Mit der Wurzel ohne Zusatz, eine röthlichgraue Farbe.
2. Mit gleichen Theilen Kochsalz und Wurzel, eine bräunlichgelbe Farbe, die einen röthlichen Schein hat.
3. Mit 1 Th. Kochsalz und 2 Th. Wurzel, eine röthlichgraue Farbe.

Diese Farben verlieren sich gänzlich.

4. Mit 2 Th. Kochsalz und 1 Th. Wurzel, eine bräunliche Farbe, die, schief gegen das Licht gehalten, ins Gelbe spielt.

Diese Farbe wird etwas lichter, bleibt sich aber vollkommen ähnlich.

5. Mit gleichen Theilen Weinsteinrahm und Wurzel, eine sehr gesättigte goldgelbe Farbe.
6. Mit 2 Th. Weinsteinrahm und 1 Th. Wurzel, eine gesättigte gelbe Farbe, die sich zum Citronengelben neigt.
7. Mit 1 Th. Weinsteinrahm und 2 Th. Wurzel, eine gelbe Farbe, wie Nummer 5.

Diese Farben verwandeln sich in röthlichbräunliche.

8. Mit gleichen Theilen Salmiak und Wurzel, eine schwache gelbe Farbe, die ins Graue fällt.
9. Mit 2 Th. Salmiak und 1 Th. Wurzel, eine etwas gesättigtere, aber doch noch schwache gelbe Farbe.
10. Mit 1 Th. Salmiak und 2 Th. Wurzel, eine Farbe, wie die vorhergehende.

Diese Farben verändern sich fast gar nicht.

11. Mit gleichen Theilen Alaun und Wurzel, eine sehr blasse gelbe Farbe.
12. Mit 2 Th. Alaun und 1 Th. Wurzel, eben dergleichen.
13. Mit 1 Th. Alaun und 2 Th. Wurzel, eine blasse gelbe Farbe, die aber doch etwas gesättigter ist.

Diese Farben verschwinden ganz.

14. Mit gleichen Theilen gebrannten Gyps und Wurzel, eine erdgelbe Farbe, die ins Röthliche scheint.
15. Mit 2 Th. Gyps und 1 Th. Wurzel, eben diese, aber etwas hellere Farbe.

Diese Farben werden zu einem schmutzigen Grau.

16. Mit 16 Th. Weinessig und 1 Th. Wurzel, eine angenehme helle gelbe Farbe, die ins Citronengelbe fällt.
17. Mit 32 Th. Weinessig und 1 Th. Wurzel, eben solche, nur noch etwas hellere, Farbe.

18. Mit gleichen Theilen Zinnauflösung und Wurzel, eine sehr gesättigte citronengelbe Farbe.

19. Mit 1 Th. Zinnauflösung und 2 Th. Wurzel, eben dergleichen.

20. Mit 6 Th. Zinnauflösung und 4 Th. Wurzel, eine schwefelgelbe Farbe.

Nummer 20 bleibt sich ähnlich; die übrigen verwandeln sich in bräunlichgelbe Farben.

21. Mit gleichen Theilen Quecksilberauflösung und Wurzel, eine pomeranzengelbe Farbe.

22. Mit 1 Th. Quecksilberauflösung und 2 Th. Wurzel, eine gelblichgraue Farbe.

Die erstere Farbe wird etwas lichter, die andere fällt nunmehr mehr ins Gelbe.

23. Mit gleichen Theilen Wißmuthauflösung und Wurzel, eine pomeranzenartige gelbe Farbe.

24. Mit 1 Th. Wißmuthauflösung und 2 Th. Wurzel, eine dunkelgraue Farbe.

Die erstere Farbe verliert gar nichts, und die letztere verschwindet ganz.

25. Mit gleichen Theilen Silberauflösung und Wurzel, eine sehr gesättigte pomeranzenartige gelbe Farbe.

26. Mit 1 Th. Silberauflösung und 2 Th. Wurzel, eine gelbgraue Farbe.

Die erstere Farbe wird etwas, aber kaum merklich dunkler, und die letztere verliert sich ganz.

27. Mit gleichen Theilen Zinkauflösung und Wurzel, eine schwache gelbe Farbe, die einen röthlichen Schein hat.

28. Mit 1 Th. Zinkauflösung und 2 Th. Wurzel, eben diese Farbe, nur daß sie etwas lichter ist.

An beyden Farben ist keine Veränderung wahrzunehmen.

29. Mit gleichen Theilen Salzsäure und Wurzel, eine schmutzige erdgelbe Farbe.

30. Mit 1 Th. Salzsäure und 2 Th. Wurzel, eben dergleichen.

Diese Farben verwandeln sich in ein schmutziges Grau.

31. Mit gleichen Theilen Vitriolgeist und Wurzel, eine angenehme aber schwache hellgelbe Farbe.

32. Mit

32. Mit 1 Th. Vitriolgeist und 2 Th. Wurzel, eine mehr gesättigte gelbe Farbe, die ins Citronengelbe fällt.

Die erstere Farbe verändert sich nicht, die letztere wird dunkler.

33. Mit gleichen Theilen grünen Vitriol und Wurzel, eine hellbräunliche Farbe, die, schief gegen das Licht gehalten, ins Gelbe spielt.

34. Mit 1 Th. grünen Vitriol und 2 Th. Wurzel, eine dunkelgraue Farbe, die, von der Seite betrachtet, kaum merklich ins Gelbe spielt.

35. Mit 5 Th. grünen Vitriol gegen 8 Th. Wurzel, eine dunkelgraue Farbe.

36. Mit 7 Th. grünen Vitriol gegen 8 Theile Wurzel, eine Farbe wie Nr. 33, nur daß sie etwas dunkler ist.

37. Mit gleichen Theilen blauen Vitriol und Wurzel, eine grüne Farbe.

38. Mit 1 Th. blauen Vitriol und 2 Th. Wurzel, eine grünlichgelbe Farbe.

Alle diese Farben verhalten sich sehr gut, und verlieren zum Theil gar nichts. Nr. 35 ist eine angenehme graue Farbe.

39. Mit 3 Th. Alaun, 1 Th. Weinsteinrahm, und 2 Th. Wurzel, eine hellgelbe Farbe.

40. Mit 2 Th. Alaun, 1 Th. Weinsteinrahm und 2 Th. Wurzel, eine angenehme, ins Citronengelbe fallende Farbe.

41. Mit gleichen Theilen Alaun, Weinsteinrahm und Wurzel, eine dunkelgelbe Farbe, die nicht angenehm ist.

42. Mit 1 Th. Alaun, 1 Th. Weinsteinrahm und 2 Th. Wurzel, eine schöne citronengelbe Farbe.

Diese Farben werden sämmtlich bräunlich und unbrauchbar.

43. Mit gleichen Theilen Zinnauflösung und Wurzel, und 1 Th. Weinsteinrahm, eine schöne und lebhafte gelbe Farbe, die sich zum Citronengelben neiget.

44. Mit 1 Th. Weinsteinrahm, 1 Th. Zinnauflösung und 2 Th. Wurzel, eine schöne und glänzende Stroh-Farbe.

Beyde Farben werden röthlich.

45. Mit 1 Th. Alaun, 2 Th. Zinnauflösung und 2 Th. Wurzel, eine ganz angenehme und glänzende Stroh-Farbe.

Diese Farbe bleibt sich ähnlich, und würde brauchbar seyn, wenn nicht das Tuch rauch anzufühlen wäre, und mithin von den salinischen Zusätzen angegriffen würde.

46. Mit gleichen Theilen Alaun, Kochsalz und Wurzel, eine schmutzige graugelbe Farbe.

47. Mit 2 Th. Alaun, 2 Th. Wurzel und 1 Th. Kochsalz, eine dunkelgelbe Farbe.

48. Mit 2 Th. Kochsalz, 1 Th. Alaun und 2 Th. Wurzel, eine hellgelbe Farbe, die nicht unangenehm ist.

49. Mit 2 Th. Gyps, 1 Th. Alaun, und 2 Th. Wurzel, eine gar schwache gelbe Farbe.

Nr. 46 und 47 bleiben sich ähnlich, werden aber unangenehm. Nr. 48 verwandelt sich ganz, und Nr. 49 bleibt unveränderlich.

50. Mit gleichen Theilen Zinnauflösung, Kochsalz und Wurzel, eine sehr schöne und glänzende Strohfarbe.

Diese Farbe hat in zween Monathen fast gar nichts verloren. Man ließ das Tuch hierauf noch 2 Sommermonathe an der freyen Luft hängen, nach deren Ablauf die Farbe zwar etwas blaß oder heller geworden war, ihr liebliches Ansehen aber beständig behielt. Je dampfender die Salpetersäure und je gesättigter das Königswasser mit Zinn ist, desto schöner, dauerhafter und glänzender wird die Farbe.

51. Mit 2 Th. Zinnauflösung, 1 Th. Kochsalz und 2 Th. Wurzel, eine schöne und glänzende Strohfarbe.

52. Mit 2 Th. Kochsalz, 1 Th. Zinnauflösung und 2 Th. Wurzel, eine schöne Strohfarbe, die aber nicht so glänzend ist.

Beyde Farben verhalten sich sehr gut, und sind brauchbar.

53. Mit 1 Th. Zinnauflösung, 1 Th. Kochsalz und 2 Th. Wurzel, eine schöne und glänzende gelbe Farbe, die sich zum Citronengelben neiget.

54. Mit gleichen Theilen Kochsalz, Weinsteinrahm und Wurzel, eine schöne gelbe Farbe.

Die erstere Farbe wird etwas, aber kaum merklich, röthlich, die letztere aber bräunlich.

55. Mit 1 Th. Weinsteinrahm, 1 Th. Kochsalz und 2 Th. Wurzel, eine hellgelbe Farbe.

56. Mit 2 Th. Weinsteinrahm, 1 Th. Kochsalz und 2 Th. Wurzel, eine angenehme gesättigte gelbe Farbe.

57. Mit 2 Th. Kochsalz, 1 Th. Weinsteinrahm und 2 Th. Wurzel, eine angenehme hellgelbe Farbe.

Diese Farben verändern sich kaum merklich.

58. Mit gleichen Theilen grünen Vitriol, Kochsalz und Wurzel, eine helle gelblichbraune Farbe.

59. Mit 2 Th. Kochsalz, 1 Th. grünen Vitriol und 2 Th. Wurzel, eine angenehme bräunlichgelbe Farbe, die etwas heller, als die vorhergehende, ist.

60. Mit 1 Th. grünem und 1 Th. blauen Vitriol, und 2 Th. Wurzel, eine bräunliche Farbe, die ins Gelbe spielt.

Diese Farben sind sehr beständig.

61. Mit 16 Th. Weinessig, 2 Th. Kochsalz und 2 Th. Wurzel, eine etwas dunkle gelbe Farbe.

62. Mit 32 Th. Weinessig, 2 Th. Kochsalz und 2 Th. Wurzel, eine schöne und glänzende citronengelbe Farbe.

Diese Farben werden etwas dunkler.

63. Mit 1 Th. Salmiak, 1 Th. blauen Vitriol und 2 Th. Wurzel, eine grünliche Farbe, fast wie Olivengrün.

64. Mit 2 Th. Salmiak, 1 Th. Pottasche und 2 Th. Wurzel, eine dunkle erdgelbe Farbe.

Die erstere Farbe verändert sich nicht, die letztere wird zu einem schmutzigen Grau.

Zweyter Versuch. Man ließ Tuch eine halbe Stunde in Wasser kochen, und legte es hierauf 24 Stunden in Weinessig. Dieses Tuch nahm folgende Farben an.

65. Mit der Wurzel ohne Zusatz, eine erdgelbe Farbe.

66. Mit gleichen Theilen Kochsalz und Wurzel, eine etwas hellere erdgelbe Farbe.

67. Mit gleichen Theilen Gyps und Wurzel, eine schlechte graugelbe Farbe.

68. Mit gleichen Theilen Alaun und Wurzel, eine Strohfarbe, die keinen Glanz hat.

69. Mit gleichen Theilen Weinsteinrahm und Wurzel, eine etwas dunkle citronengelbe Farbe.

70. Mit gleichen Theilen Salmiak und Wurzel, eine nicht unangenehme hellgelbe Farbe.

71. Mit 1 Th. Alaun, 1 Th. Weinsteinrahm und 2 Th. Wurzel, eine hellgelbe Farbe.

72. Mit 1 Th. Alaun, 2 Th. Gyps und 2 Th. Wurzel, eine blaßgelbe Farbe.

73. Mit gleichen Theilen Zinnauflösung und Wurzel, eine Strohfarbe, die nicht angenehm ist.

74. Mit 1 Th. Kochsalz, 2 Th. Zinnauflösung und 2 Th. Wurzel, eine blässere gelbe Farbe, die ebenfalls nicht lieblich ist.

75. Mit gleichen Theilen grünen Vitriol und Wurzel, eine gelblichgraue Farbe.

76. Mit gleichen Theilen blauen Vitriol und Wurzel, eine gelblichgrüne Farbe.

Nr. 69 wird zu einer pomeranzenartigen gelben Farbe. Nr. 70 verliert sich ganz. Die übrigen Farben aber verlieren fast gar nichts, oder doch kaum merklich. Diese Vorbereitung gibt sehr dauerhafte Farben, allein sie fallen sämmtlich matt aus und haben keinen Glanz.

Dritter Versuch. Das Tuch, welches man mit Kochsalz eine halbe Stunde lang hatte kochen, und in dem erkalteten Salzwasser noch 24 Stunden liegen lassen, erhielt folgende Farben.

77. Mit der Wurzel ohne Zusatz, eine angenehme röthliche Farbe.

78. Mit gleichen Theilen Kochsalz und Wurzel, eben diese Farbe.

79. Mit 1 Th. Alaun und 2 Th. Wurzel, eine blasse Strohfarbe.

80. Mit gleichen Theilen Weinsteinrahm und Wurzel, eine sehr gesättigte gelbe Farbe, die sich der Pomeranzenfarbe nähert.

81. Mit gleichen Theilen Zinnauflösung und Wurzel, eine gesättigte Strohfarbe, welche matt ausfällt.

82. Mit 1 Th. Zinnauflösung und 2 Th. Wurzel, eine schöne Strohfarbe.

83. Mit gleichen Theilen Alaun, Gyps und Wurzel, eine hellgelbe Farbe.

84. Mit gleichen Theilen grünen Vitriol und Wurzel, eine hellbraune Farbe, die kaum etwas Gelbliches zeigt.

85. Mit gleichen Theilen blauen Vitriol und Wurzel, eine zeisiggrüne Farbe.

Die

Die drey letztern Farben verlieren nichts. Nr. 82 bleibt sich ähnlich und ist brauchbar. Die übrigen Farben verschwinden ganz, oder verwandeln sich in bräunliche.

Vierter Versuch. Man ließ Tuch mit so viel Salmiak, als es schwer war, in Wasser eine halbe Stunde kochen, und es hierauf noch 24 Stunden in dieser Brühe liegen. Dieses Tuch hat folgende Farben angenommen.

86. Mit der Wurzel ohne Zusatz, eine röthliche Farbe, die fast fleischfarbig ist.

87. Mit gleichen Theilen Kochsalz und Wurzel, eben dergleichen.

88. Mit gleichen Theilen Gyps und Wurzel, eine ins Röthliche fallende gelbe Farbe.

89. Mit gleichen Theilen Salmiak und Wurzel, eine ins Graue fallende blaßgelbliche Farbe.

90. Mit 1 Th. Alaun, 1 Th. Weinsteinrahm und 2 Th. Wurzel, eine schöne, ins Citronengelbe fallende Farbe.

91. Mit 1 Th. Alaun, 2 Th. Gyps und 2 Th. Wurzel, eine schöne Strohfarbe.

Nr. 90 wird rothbräunlich. Die übrigen Farben verschwinden ganz.

92. Mit gleichen Theilen Weinsteinrahm und Wurzel, eine lebhafte gelbe Farbe.

93. Mit gleichen Theilen Zinnauflösung und Wurzel, eine schöne, ins Citronengelbe fallende Farbe.

94. Mit 2 Th. Zinnauflösung, 1 Th. Kochsalz und 2 Th. Wurzel, eben diese Farbe, nur daß sie etwas mehr Glanz hat.

Nr. 93 wird merklich blässer. Die übrigen Farben verlieren wenig, und bleiben sich völlig ähnlich.

95. Mit gleichen Theilen grünen Vitriol und Wurzel, eine bräunlichgelbe Farbe.

96. Mit gleichen Theilen blauen Vitriol und Wurzel, eine nicht unangenehme hellgrüne Farbe.

Die letztere Farbe spielt nunmehr ins Gelbe; und die erstere wird etwas lichter.

Fünfter Versuch. Man ließ Tuch in Wasser, worin so viel Kochsalz und Salmiak, als das Tuch schwer war, aufgelöset worden, eine halbe Stunde lang kochen, und es hierauf noch 24 Stunden darin liegen. Dieses Tuch hat folgende Farben angenommen.

97. Mit

97. Mit der Wurzel ohne Zusatz, eine röthlichgraue Farbe, wie die natürliche Farbe der Wurzel Nr. 1.

98. Mit gleichen Theilen Kochsalz und Wurzel, eine hellbraune Farbe, die, von der Seite betrachtet, ins Gelbliche spielt.

99. Mit 1 Th. Salmiak und 2 Th. Wurzel, eine schwefelgelbe Farbe.

100. Mit 1 Th. Alaun und 2 Th. Wurzel, eine blasse aber glänzende Strohfarbe.

101. Mit gleichen Theilen Weinsteinrahm und Wurzel, eine citronengelbe Farbe.

102. Mit 1 Th. Alaun, 1 Th. Weinsteinrahm und 2 Th. Wurzel, eine schöne und glänzende citronengelbe Farbe.

103. Mit gleichen Theilen Gyps und Wurzel, eine sehr schwache gelbe Farbe.

104. Mit 12 Th. Weinessig und 1 Th. Wurzel, eine dunkle, zum Pomeranzengelb sich neigende Farbe.

Alle diese Farben verschwinden entweder ganz, oder verwandeln sich in unangenehme Farben.

105. Mit 1 Th. Alaun, 2 Th. Gyps und 2 Th. Wurzel, eine hellgelbe Farbe, die nicht unangenehm ist.

106. Mit gleichen Theilen Zinnauflösung und Wurzel, eine schöne Strohfarbe.

Die erstere Farbe verändert sich fast gar nicht. Die letztere wird zwar etwas blässer, bleibt aber doch völlig brauchbar.

107. Mit gleichen Theilen grünen Vitriol und Wurzel, eine ins Gelbliche spielende bräunlichgraue Farbe.

108. Mit gleichen Theilen blauen Vitriol und Wurzel, eine hellgrüne Farbe, die einen gelblichen Schein hat.

Jene Farbe verliert das Graue, und wird bräunlichgelblich; diese wird etwas lichter.

Sechster Versuch. Man ließ drey Theile Salmiak mit 2 Theilen Alaun, in Wasser auflösen, alsdenn darin, eine halbe Stunde lang, Tuch kochen, und solches in diesem Bade noch 24 Stunden liegen. Dieses Tuch hat folgende Farben angenommen.

109. Mit einem Theile Wurzel ohne Zusatz, eine besondere und schöne glänzende röthliche Farbe.

110. Mit 2 Theilen Wurzel ohne Zusatz, eine beynahe fleischfarbige.

111. Mit

111. Mit gleichen Theilen Kochsalz und Wurzel, eine röthlichbraune Farbe, die einen gelben Schein hat.

112. Mit gleichen Theilen Salmiak und Wurzel, eine Strohfarbe.

113. Mit Alaun und Wurzel in eben der Proportion, eine schöne citronengelbe Farbe.

114. Mit Weinsteinrahm und Wurzel in eben der Proportion, eine schöne gesättigte citronengelbe Farbe, die etwas dunkler ist.

115. Mit 1 Th. Alaun, 1 Th. Weinsteinrahm und 2 Th. Wurzel, eine schöne citronengelbe Farbe.

116. Mit gleichen Theilen Gyps und Wurzel, eine Farbe, wie Nr. 109.

117. Mit 1 Th. Weinsteinrahm, 2 Th. Gyps und 2 Th. Wurzel, eine sehr schöne citronengelbe Farbe.

118. Mit 16 Th. Weinessig und 1 Th. Wurzel, eine hellgelbe Farbe.

119. Mit gleichen Theilen Zinnauflösung und Wurzel, eine citronengelbe Farbe.

120. Mit 1 Th. Zinnauflösung und 2 Th. Wurzel, eben dergleichen.

121. Mit 2 Th. Zinnauflösung, 1 Th. Kochsalz und 2 Th. Wurzel, eine ausnehmend schöne schwefelgelbe Farbe.

122. Mit gleichen Theilen grünen Vitriol und Wurzel, eine graugelbe Farbe.

123. Mit gleichen Theilen blauen Vitriol und Wurzel, eine helle gelblichgrüne Farbe.

Diese Vorbereitung des Tuches gibt zwar überaus schöne und glänzende Farben; sie sind aber, bis auf die Farbe Nr. 123, die beständig ist, gar nicht dauerhaft, sondern verschwinden entweder gänzlich, oder verwandeln sich doch solchergestalt, daß sie nicht brauchbar bleiben.

Siebenter Versuch. Man ließ 3 Theile Kochsalz, eben so viel Salmiak und 2 Theile Alaun in Wasser auflösen, hierauf in selbigem, eine halbe Stunde lang, Tuch kochen, und es in diesem nach und nach erkalteten Bade noch 24 Stunden liegen. Die Farben, welche dieses Tuch angenommen hat, sind folgende.

124. Mit der Wurzel ohne Zusatz, eine gelblichbraune Farbe.

125. Mit

125. Mit gleichen Theilen Kochsalz und Wurzel, eine ins Röthliche fallende hellbraune Farbe.

126. Mit Salmiak und Wurzel, in eben der Proportion, eine graugelbliche Farbe.

127. Mit Gyps und Wurzel in eben der Proportion, eine besondere röthlichbraune Farbe.

128. Mit 1 Th. Weinsteinrahm, 2 Th. Gyps und 2 Th. Wurzel, eine nicht unangenehme dunkelgelbe Farbe.

Diese Farben verschwinden, oder verwandeln sich in graue.

129. Mit gleichen Theilen Alaun und Wurzel, eine glänzende lichtgelbe Farbe.

130. Mit gleichen Theilen Weinsteinrahm und Wurzel, eine hellgelbe Farbe.

131. Mit 1 Th. Alaun, 1 Th. Weinsteinrahm und 2 Th. Wurzel, eine Strohfarbe.

132. Mit 16 Th. Weinessig und 1 Th. Wurzel, eine hellgelbe Farbe.

133. Mit gleichen Theilen Zinnauflösung und Wurzel, eine blasse gelbe Farbe.

134. Mit gleichen Theilen grünen Vitriol und Wurzel, eine hellbraune Farbe, die einen gelblichen Schein hat.

135. Mit gleichen Theilen blauen Vitriol und Wurzel, eine zeisiggrüne Farbe.

Diese Farben verhalten sich sämmtlich sehr gut, und bleiben brauchbar.

Achter Versuch. Man ließ so viel Gyps, als das Tuch schwer war, mit Wasser eine halbe Stunde lang kochen; alsdenn den Kessel vom Feuer nehmen, damit der Gyps zu Boden fallen konnte; hernach die Brühe behutsam abgießen, und in derselben, eine halbe Stunde, Tuch kochen. Dieses Tuch, welches in der nach und nach erkalteten Gypsbrühe 24 Stunden gelegen hatte, hat folgende Farben angenommen.

136. Mit der Wurzel ohne Zusatz, eine röthlichgraue Farbe.

137. Mit gleichen Theilen Alaun und Wurzel, eine schwache gelbe Farbe, die nicht unangenehm ist.

138. Mit gleichen Theilen Kochsalz und Wurzel, eine graue Farbe.

139. Mit gleichen Theilen Weinsteinrahm und Wurzel, eine bräunlichgelbe Farbe.

140. Mit 16 Th. Weinessig und 1 Th. Wurzel, eine dunkelgelbe Farbe.

Diese Farben verschwinden gänzlich, oder werden zu schlechten grauen Farben.

Neunter Versuch. Man ließ gleiche Theile Gyps und Alaun mit einander eine halbe Stunde lang kochen, und alsdenn so lange ruhig stehen, bis das Wasser klar und hell geworden war. In diesem behutsam abgegossenen Wasser ließ man Tuch eine halbe Stunde kochen, und es darin noch 24 Stunden liegen. Die Farben, welche dieses Tuch annimmt, sind folgende.

141. Mit der Wurzel ohne Zusatz, eine sehr gesättigte dunkle pomeranzenartige gelbe Farbe.

142. Mit gleichen Theilen Kochsalz und Wurzel, eine bräunlichgelbe Farbe, die ganz angenehm ist.

143. Mit 1 Th. Alaun und 2 Th. Wurzel, eine lichte aber schwache gelbe Farbe.

144. Mit Weinsteinrahm und Wurzel in eben der Proportion, eine ganz angenehme gelbe Farbe, die ins Citronengelbe fällt.

145. Mit Gyps und Wurzel in eben der Proportion, eine dunkle, pomeranzenartige, gelbe Farbe.

146. Mit 16 Th. Weinessig und 1 Th. Wurzel, eine dunkle gelbe Farbe.

147. Mit 1 Th. Alaun, 1 Th. Weinsteinrahm und 2 Th. Wurzel, eine dunkle erdgelbe Farbe.

148. Mit gleichen Theilen grünen Vitriol und Wurzel, eine graue Farbe, die ins Gelbe spielt und nicht unangenehm ist.

Die fünf erstern Farben werden grau. Nr. 146 wird etwas dunkler; und die beyden letztern Farben verändern sich gar nicht.

Zehnter Versuch. Man ließ gleiche Theile Alaun und Pottasche mit einander kochen; jedoch ward die Pott-Asche nur erst hinzu gesetzt, als der Alaun bereits einige Minuten gekocht hatte. Nachdem das Aufbrausen, welches durch die Vereinigung des Alkali mit dem Vitriolsauren des Alauns entsteht, sich gelegt hatte, ließ man in dieser Brühe Tuch eine halbe Stunde lang kochen, und es alsdenn noch 24 Stunden darin liegen. Dieses solchergestalt vorbereitete Tuch hat folgende Farben angenommen.

149. Mit der Wurzel ohne Zusatz, eine unangenehme bräunlichgraue Farbe.

150. Mit gleichen Theilen Kochsalz und Wurzel, eine schwache falbe Farbe, beynahe wie die so genannte Nuß- oder Wurzelfarbe.

151. Mit 1 Th. Alaun und 2 Th. Wurzel, eine schwache hellgelbe Farbe, welche schmutzig ausfällt.

Diese Farben verschwinden ganz.

152. Mit gleichen Theilen Weinsteinrahm und Wurzel, eine besondere dunkelgraue Farbe.

153. Mit 16 Th. Weinessig und 1 Th. Wurzel, eine bräunlichgelbe Farbe.

Die letztere Farbe verliert nichts; die erstere wird etwas lichter.

154. Mit gleichen Theilen grünen Vitriol und Wurzel, eine hellbraune Farbe, die ins Gelbe spielt und nicht unangenehm ist.

155. Mit gleichen Theilen blauen Vitriol und Wurzel, eine gelblichgrüne Farbe.

Die letztere Farbe wird gelblicher; die erstere aber ist unveränderlich und eine ganz brauchbare Farbe.

Eilfter Versuch. Man that ungefähr ein halbes Loth von der Grindwurzel klein geschnitten in ein Glas, feuchtete sie mit gegohrnem Urin an, und setzte alsdenn an der Luft gelöschten Kalk hinzu. Dieses Mengsel, nachdem es verschiedentlich umgerührt worden, ließ man in dem mit einer nassen Blase fest zugebundenen Glase vier Wochen stehen. Hierauf that man von dieser Mischung, die eigentlich in einer andern Absicht vorgenommen worden war, etwas weniges in Wasser, und ließ darin Tuch kochen. Dieses Tuch hat eine dunkle oder bräunlichgelbe Farbe angenommen, die zwar an der Luft unverändert geblieben, allein sie fällt matt und unangenehm aus, und ist unbrauchbar.

Zwölfter Versuch. Man lösete Alaun in Wasser auf, ließ darin Tuch, welches viermahl so schwer war als der Alaun, eine halbe Stunde kochen, und hernach noch 24 Stunden in diesem Alaunbade liegen. Dieses Tuch nahm folgende Farben an.

156. Mit der Wurzel ohne Zusatz, eine röthlichbräunliche Farbe.

157. Mit

157. Mit gleichen Theilen Kochsalz und Wurzel, eine graugelbliche Farbe, die ins Röthliche spielt.

158. Mit 1 Th. Alaun und 2 Th. Wurzel, eine sehr blasse Strohfarbe.

159. Mit gleichen Theilen Gyps und Wurzel, eine Farbe, wie Nr. 157.

160. Mit gleichen Theilen Salmiak und Wurzel, eine gesättigte dunkelgelbe Farbe.

Diese Farben verschießen ganz oder werden grau.

161. Mit 1 Th. Weinsteinrahm, 2 Th. Gyps und 2 Th. Wurzel, eine dunkle gelbe Farbe, die nicht unangenehm ist.

162. Mit 16 Th. Weinessig und 1 Th. Wurzel, eine dunkle gelbe Farbe.

163. Mit gleichen Theilen Zinnauflösung und Wurzel, eine schöne gesättigte citronengelbe Farbe.

164. Mit 2 Th. Zinnauflösung, 1 Th. Kochsalz und 2 Th. Wurzel, eine sehr schöne Strohfarbe.

165. Mit 1 Th. Zinnauflösung, 1 Th. Kochsalz und 2 Th. Wurzel, eine blasse gelbe Farbe.

166. Mit gleichen Theilen grünen Vitriol und Wurzel, eine schwache bräunliche Farbe, die ins Gelbe spielt.

167. Mit gleichen Theilen blauen Vitriol und Wurzel, eine zeisiggrüne Farbe.

Die Farbe Nr. 166 wird grau. Nr. 167 ist unwandelbar, aber das Tuch ist rauh anzufühlen, und diese Farbebrühe daher nicht zu gebrauchen. Die übrigen Farben verlieren kaum merklich, und sind insgesammt brauchbar.

Dreyzehnter Versuch. Man ließ Tuch mit halb so vielem Weinsteinrahm, als es schwer war, in Wasser kochen, und es hierauf noch 24 Stunden in dieser Brühe liegen. Dieses Tuch hat folgende Farben angenommen.

168. Mit der Wurzel ohne Zusatz, eine bräunlichgraue Farbe, die ins Gelbe fällt.

169. Mit gleichen Theilen Kochsalz und Wurzel, eine bräunliche Farbe.

170. Mit gleichen Theilen Alaun und Wurzel, eine hellgelbe Farbe.

171. Mit 1 Th. Weinsteinrahm und 2 Th. Wurzel, eine blasse Strohfarbe.

172. Mit 1 Th. Alaun, 1 Th. Weinsteinrahm und 2 Th. Wurzel, eine blasse aber glänzende Strohfarbe.
173. Mit gleichen Theilen Gyps und Wurzel, eine schmutzige graugelbe Farbe.
174. Mit 16 Th. Weinessig und 1 Th. Wurzel, eine angenehme lichte Farbe.
175. Mit 1 Th. Zinnauflösung und 2 Th. Wurzel, eine röthlichgelbe Farbe.

Die Farbe 174 wird röthlichgelb; die übrigen gehen ganz verloren.

176. Mit 2 Th. Zinnauflösung, 1 Th. Kochsalz und 2 Th. Wurzel, eine sehr schöne und glänzende Strohfarbe, die sich dem Citronengelben nähert.
177. Mit gleichen Theilen Zinnauflösung, Kochsalz und Wurzel, eine eben so schöne, aber etwas hellere und noch lebhaftere Farbe.

Die erstere Farbe wird etwas röthlich, und die letztere etwas blässer, bleibt sich aber völlig ähnlich und verliert ihr liebliches Ansehen nicht.

178. Mit gleichen Theilen grünen Vitriol und Wurzel, eine graue Farbe, die einen gelben Schein hat.
179. Mit gleichen Theilen blauen Vitriol und Wurzel, eine gelblichgrüne Farbe.

Beyde Farben werden etwas lichter.

Vierzehnter Versuch. Man lösete 4 Theile Alaun und 1 Theil Weinsteinrahm in siedendem Wasser auf, ließ alsdenn Tuch eine halbe Stunde lang darin kochen, und hernach noch 24 Stunden darin liegen. Dieses Tuch hat folgende Farben angenommen.

180. Mit der Wurzel ohne Zusatz, eine gelbe Farbe.

Man kann auf diese Weise alle Schattierungen der gelben Farbe, von der Strohfarbe bis zum Oliven-Gelb, erhalten, nachdem man von der Wurzel viel oder wenig in die Brühe thut; und diese Farben verhalten sich sämmtlich an der Luft sehr gut, und verlieren kaum merklich.

181. Mit gleichen Theilen Kochsalz und Wurzel, eine graue Farbe.
182. Mit 24 Th. Weinessig und 1 Th. Wurzel, eine sehr gesättigte gelbe Farbe, welche matt ausfällt.
183. Mit 1 Th. Weinsteinrahm und 2 Th. Wurzel, eine blasse gelbe Farbe, die nicht unangenehm ist.

184. Mit

184. Mit 1 Th. Alaun und 2 Th. Wurzel, eine hellgelbe Farbe.

Diese Farben verlieren zwar nicht viel, werden aber unangenehm.

185. Mit gleichen Theilen Zinnauflösung und Wurzel, eine sehr gesättigte hellgelbe Farbe.

186. Mit 1 Th. Zinnauflösung und 2 Th. Wurzel, eine sehr gesättigte citronengelbe Farbe, die angenehm ist.

187. Mit 2 Th. Zinnauflösung, 1 Th. Kochsalz und 2 Th. Wurzel, eine schöne gelbe Farbe, die sich zur Citronen-Farbe neiget.

Die beyden ersten Farben werden dunkler; die letztere verändert sich nicht.

188. Mit gleichen Theilen grünen Vitriol und Wurzel, eine gelblichgraue Farbe.

189. Mit gleichen Theilen blauen Vitriol und Wurzel, eine zeisiggrüne Farbe.

Beyde Farben bleiben unverändert.

Diese Versuche beweisen zur Genüge, daß in der Grindwurzel nicht nur eine starke färbende Substanz befindlich ist, sondern daß sie auch mit keinem einzigen Farbenzusatze ihre färbende Kraft versagt. Ein und anderer Versuch im Großen hat eben dieses bestätigt. Ihre Farben, insonderheit die Strohfarben, sind zum Theil sehr schön und dauerhaft; und es wäre daher zu wünschen, daß sie in der Färberey bekannter und gebräuchlich werden möchte.

Ein anderer Gebrauch, den man von dieser Pflanze, und besonders von ihrer Wurzel und ihren Samen-Körnern in der Oekonomie machen kann, verdient eben sowohl, als ersterer, angemerkt zu werden. Es besitzt nähmlich dieselbe alle zum Gärben des Leders erforderliche Bestandtheile und Eigenschaften, und man kann sich ihrer zur Zubereitung aller Sorten von Häuten, sie mögen von feiner oder grober Textur seyn, mit Nutzen bedienen. Ihr Werth wird in diesem Falle um so mehr erhöhet, da sie zugleich zum Färben des Leders angewendet werden kann.

In der Arzeneywissenschaft hat man sich dieser Pflanze schon vor vielen Jahrhunderten zur Heilung verschiedener Krankheiten bedient. Sie hat aber, so wie tausend andere brauchbare Arzeneymittel, das Schicksahl gehabt, nach und nach vergessen und unter die Anzahl der veralteten Medicamente gesetzt zu werden. Nach neuern Versuchen und Wahrnehmungen kann man ihr aber keineswegs das gegründete Lob entziehen, daß sie nicht eine in verschiedenen wichtigen Krankheiten und Uebeln brauchbare Pflanze sey. Ihre Haupteigenschaften bestehen vorzüglich darin, daß sie alle Säfte des Körpers, besonders aber das Geblüt, ausnehmend reinigt, die darin befindlichen Unreinigkeiten durch den Stuhlgang oder durch den Urin ausführt, und den geschwächten Theilen des Körpers, vornehmlich des Unterleibes, ihre Stärke wieder gibt. Man wird diese vortreffliche Eigenschaften der Grindwurz um so weniger in Zweifel ziehen, wenn man bedenkt, daß das Grindwurzgeschlecht mit dem Rhabarbergeschlechte in der nächsten Verwandtschaft stehe.

Innerlich wird diese Gattung der Grindwurz verschiedenen wichtigen Krankheiten und Uebeln als ein sehr bewährtes Arzeneymittel entgegen gesetzt, als: dem Scorbut, der Gicht, dem Podagra, dem Zittern der Glieder, (wenn solches durch eine gichtische, scorbutische Materie verursachet wird,) dem Lendenweh, dem hartnäckigsten Samenflusse, dem weißen Flusse, dem tollen Hundsbiß, und der Wassersucht. Ferner bedient man sich dieser Pflanze zu Heilung der hartnäckigsten Durchfälle und rothen Ruhren, der Wechselfieber und der Gelbsucht, wie auch der alten bösartigen unheilbar scheinenden Geschwüre, wo statt des Eiters nur eine wässerige fressende Gauche (Ichor) wegfließt. Wegen ihrer seifenartigen, blutreinigenden und abführenden Eigenschaft vergleicht man sie mit der

Sar-

Sarsaparille, und glaubt, daß man diese Grindwurz derselben recht gut substituiren könne.

Ihr äußerlicher Gebrauch erstreckt sich hauptsächlich auf die Krätze und andere scorbutische Ausschläge der Haut. Die Methode, sie in diesen Uebeln anzuwenden, ist verschieden. Einige bedienen sich des aus ihrer Wurzel mit Wasser bereiteten Decoctes, oder des daraus destillierten Wassers, zum Waschen der mit Krätze, Finnen u. d. gl. behafteten Theile. Andere bereiten ein Decoct von der Wurzel mit Essig, und waschen sich damit. Noch andere bestreichen die krätzigen Theile mit dem ausgepreßten Safte der Wurzel. Nach Chomel's Berichte wird aus der Wurzel dieser Pflanze, der Alantwurzel (Rad. Enulæ,) und dem Schwefel, eine in Frankreich sehr gebräuchliche Grind-Salbe verfertigt. Das wässerige Decoct von dieser Wurzel hat man auch als ein Gurgelwasser in der Mundfäule sehr bewährt gefunden.

Viele Landleute bedienen sich der gepülverten Wurzel oder Samenkörner dieser Pflanze mit Nutzen wider lange anhaltende Diarrhöen und rothe Ruhren ihres Viehes.

Da diese Pflanze, wegen ihrer ansehnlichen Größe, sehr viel Nahrung zu ihrem Fortkommen gebraucht, so befördert sie auf eine zuverläßige Art das Austrocknen der Sümpfe, macht dieselben urbar, und beweiset sich also auch hierin nutzbar.

D. J. P. Rüling Abhandlung von der spitzblätterigen Grind-Wurz und deren nutzbarem Gebrauche, st. im 20 und 21 St. der Götting. gemeinnütz. Abhandl. v. J. 1774.

2. **Krausblätterige Grindwurzel, krauser Ampfer, wilder Toback, Krötenblätter,** Lapathum folio acuto crispo *C. B. Tourn.* & *Raj.* Lapathum acutum crispum *J. B.* & *Tab.* Lapathum acutum minus *Park.* Rumex crispus, valvulis integris graniferis, foliis lanceolatis vndulatis acutis *Linn.* Fr. Patience sauvage frisée. Diese Pflanze findet sich in

ganz Europa an feuchten Orten, und ist, weil sie sich stark vermehrt, und durch ihre breite magere Blätter vielen Platz einnimmt, auf Wiesen ein beschwerliches Unkraut, auf dessen Ausrottung sorgfältige Landwirthe bedacht seyn müssen. Ihre Wurzel ist fortwährend. Ihr Stängel wächst aufrecht, und gemeiniglich über 3 Fuß hoch. Ihre Blätter sind am Rande beständig gefalten oder kraus; die untern stumpf und nach dem Stiele zu etwas ausgeschnitten, die obern aber lang lanzenförmig. Ihre unansehnliche Blumen kommen im May und Jun. in dichten, nacketen und rispenförmigen Aehren in dem Winkel der Blätter und an dem Gipfel der Aeste, zum Vorschein. Die Blumenblättchen sind groß, und jede mit einer gelben Warze besetzt. Wo man für nützlich erachtet, sie anzupflanzen, kann dieses, wie bey der Mönchsrhabarber, durch den Samen oder auch durch die Zertheilung der Wurzeln geschehen. Das Vieh läßt sie, zumahl wenn sie schon etwas alt ist, stehen. Ihre Wurzel, welche zu Paris öfters statt der falschen Rhabarber verkauft wird, ist bitter und gelinde zusammenziehend. In Norwegen wird sie häufig nicht nur frisch und gequetscht äußerlich, sondern auch das damit gekochte Wasser innerlich in der Krätze und in der Gelbsucht gegeben. Die Viehärzte bedienen sich des letztern, räudiges Vieh damit zu waschen, und geben sie auch innerlich in der Ruhr des Rindviehes. Hr. Prof. Gleditsch hat die ganze Wurzel nebst den Gipfeln der Pflanze, wann sie schon in Samen geschossen ist, zum Gärben des Leders nützlich befunden. Ihre Blätter, welche in Amerika, auch in Thüringen, statt eines Zugemüses wie Spinat gekocht und genossen werden, (daher diese Pflanze auch perennirender Spinat genannt wird,) und, so lange sie noch jung sind, zu dieser Absicht taugen, so bald sie aber älter werden, ganz zähe und dadurch unbrauchbar sind, werden in einigen Gegenden statt des Tobackes geraucht,

raucht, und sind wenigstens unschädlicher, als der schlechte Toback.

Von so genannten wilden Toback, s. Schrebers neue Cameralschr. 9 Th. Lpz. 1767, gr. 8. S. 210 — 212.

Aus ihren Samen kann man, wenn sie getrocknet sind, Mehl und Brod machen.

3. Stumpfblätterige Grindwurzel, gemeine breitblätterige Mengelwurz, Lapathum folio minus acuto *C. B. Lob.* & *Tourn.* Lapathum vulgare folio obtuso *J. B.* & *Raj.* Lapathum sylueſtre vulgatius *Park.* Lapathum sylueſtre folio minus acuto *Gerard.* Rumex agreſtis *Cord.* Rumex obtuſifolius, valvulis dentatis graniferis, foliis cordato-oblongis obtuſiusculis crenulatis *Linn.* Sie wächst in Südermannland, England, Frankreich, Deutschland und in der Schweitz, wild. Ihre Blätter sind herzförmig, länglich, stumpf, am Rande schwach eingekerbt, auch zuweilen etwas kraus. Ihre Blumen zeigen sich im August, und stehen in dichten, ährenförmigen, und durch keine Blätter unterbrochenen Rispen beysammen. Unter den Zwitterblumen befinden sich hin und wieder weib- und männliche. Ihre Wurzel ist beständig. Man kann sie, wie die Mönchsrhabarber fortpflanzen, und muß sie eben so behandeln. Das Vieh läßt sie stehen.

4. Italienische Grindwurzel, langblätteriger Gartenampfer, Geduldkraut, Patienzkraut, Lapathum hortenſe folio oblongo *C. B.* Rumex ſativus *Cord.* Rumex hortenſis vel alter *Trag.* Rumex Patientia, valvulis integerrimis, vnica granifera, foliis cordatis *Linn.* Britannica antiquorum, wird von einigen für die Mönchsrhabarber ausgegeben, und in Frankreich, dem südlichen Deutschland, der Schweitz, und einigen andern Ländern, unter dem Nahmen Patience, auch Oseille françoise, als ein vorzügliches Küchengartengewächs häufig gebauet und verspeiset. In hiesigen Gegenden ist sie noch wenig bekannt, und nur

hier und da in einigen wohlbestellten Gärten zu finden. Die Wurzeln sind gelb, groß und lang; es erfordert also diese Pflanze zum besten Wachsthum tiefes Erdreich. Diese Wurzeln sind perennirend, und treiben, nach dem Alter der Pflanze, eine große Menge starke, längliche, zugespitzte, dunkelgrüne Blätter, welche vom ersten Anfange des Frühlinges bis zum spätesten Ende des Herbstes, nach der Lage und Güte des Bodens, alle 2, 3 oder 4 Wochen abgeschnitten werden können, und immer unglaublich schnell wieder heran wachsen. Wenn man diese Blätter ein Par Monathe wachsen läßt, werden sie sehr stark und groß, oft einen Fuß lang, und 2, 3 bis 4 Zoll breit. Die Blätter stehen an langen saftigen Stielen, welche man, wenn sie auch noch so groß sind, eben so wohl, als die größten und stärksten Blätter selbst, zur Speise gebraucht, indem sie beym Kochen vollkommen so markig, mürbe und wohlschmeckend werden, als die von den zärtesten Pflanzen. Die Pflanze trägt, vom zweyten Jahre an, jährlich, an starken 3 bis 4 Fuß hohen Stängeln, in dreyfach geflügelten zähen braunen Capseln, eine Menge glatte, glänzende, dreyeckige, längliche, an beyden Enden zugespitzte Samen, welche, wenn sie recht reif sind, eine helle Nußfarbe haben.

Der Nahme Geduld- oder Patienzkraut kommt dieser Pflanze im eigentlichsten Verstande zu, indem dieselbe in allen Lagen, in allem Erdreiche, in allen Witterungen, von sehr langer, ja beynahe immerwährender Dauer und Nutzbarkeit ist. In Italien, als ihrem natürlichen Vaterlande, wie auch in andern südlichen Gegenden, wo diese Pflanze wild wächst, ist sie ziemlich herbe; es wird aber dieses, durch den künstlichen Anbau in guter Gartenerde, so sehr gemildert, daß das zahme Garten-Geduldkraut nur gelinde weinsäuerlich,

lich, und ungefähr so, wie ganz zarter Spinat, worunter etwas Citronensaft gemischt worden, schmecket.

Es kommt diese Pflanze zwar in jedem Boden fort, und beweiset überall ihren Nutzen; sie wird aber am vollkommensten und ergiebigsten, wenn sie in einer offenen, der Morgen- und Mittagssonne ausgesetzten, ebenen, und nicht allzu trockenen Lage, in einem wohl durchgearbeiteten, tiefen, guten, allerhand süße Gräser und Futterkräuter tragenden Wiesengrund, oder, welches noch besser ist, in eine Erdmischung gepflanzt wird, welche aus gutem Lehm- oder auch Märgel-Boden, mit Sand, und wohl verfaultem Rindermist, durch tiefes und fleißiges Umgraben zur tragbarsten Gartenerde gemacht worden.

Man kann die Samen des Geduldkrautes in allen Frühlingsmonathen säen. Bis dahin ist es vorzüglich gut, diese Samen in ihren häutigen Hülsen, entweder noch an den Stängeln sitzend, oder abgestreift in papiernen Säcken, an einem kühlen, luftigen und trockenen Orte aufgehängt, zu verwahren, und die Samen nicht eher, durch starkes und wiederhohltes Reiben mit den Händen, von den zähen Hülsen zu reinigen, als bis man sie zum Aussäen nöthig hat. Es ist auch nützlich, diese gereinigte Samen 2 oder 3 Tage zuvor, ehe man sie säen will, mit guter, nicht allzu feuchter, fein durchgesiebter Gartenerde, wovon man zwey gute Hände voll auf 1 Loth Samen nimmt, wohl zu vermischen. Dieses Gemenge thut man in einen wohlglasurten oder auch festen steinernen Topf, drückt es gelinde zusammen, und verwahrt es an einem kühlen Orte bis zum Gebrauch.

Diese Samen werden entweder ganz früh im März, und der ersten Hälfte des Aprils, in mäßig warme Mistbeete, oder auch etwas später, in kalter Erde, auf eine Rabatte, altes kaltes Mistbeet, oder auf einen andern Fleck von guter fetter Erde im Garten gesäet; man

man wartet sie mit Begießen und Reinhalten von Unkraut, wie andere Frühlingspflanzen; und da sie solchergestalt bald aufkommen, können die frühern schon im May, die spätern aber im Junius, an diejenigen Stellen verpflanzt werden, wo sie künftig viele Jahre lang stehen bleiben, und jährlich mit zunehmender Stärke den größten Nutzen geben sollen. Diese Pflanzbeete werden folgender Maßen angelegt. Man wählet einen ebenen Platz im Küchengarten, welcher aus guter tiefer Erde von vorerwähnter Beschaffenheit besteht. Ist dieser schon im vorhergehenden Herbste tief umgegraben, und der mürbe und fruchtbar machenden Wirkung des Winters überlassen worden, so ist es desto besser. Dieser Platz wird jetzt nochmahl tief umgegraben, wohl geebnet, und in drey Fuß breite Gartenbeete, mit einen Fuß breiten Gängen, abgetheilt. Die Gänge dürfen nur abgetreten und nicht ausgestochen werden. Auf diesen Pflanzbeeten bezeichnet man drey, der Länge nach laufende Reihen, nähmlich eine in der Mitte des Beetes, und die beyden andern 1 Fuß breit auf beyden Seiten von der mittelsten Reihe. Nun theilt man längst diesen Reihen 1 Fuß weit von einander ins Kreutz oder Verband, die Stellen ab, wo die Pflanzen hinkommen sollen. Diese Pflanzstellen werden mit hölzernen Pflöckchen bezeichnet; alsdenn setzt man um jedes Pflöckchen drey Pflanzen, so, daß dieselben im Dreyeck, jede eine Hand breit von einander, entfernt seyn. Diese Pflanzen werden mit der Hand, und nicht mit dem Pflanzstocke, gesetzt. Man setzt die Pflanzen etwas tief, drückt die Erde um die Wurzeln wohl an, damit bey jeder Pflanze ein Grübchen bleibe, begießt die Pflanzen reichlich, und wiederhohlt dieses, falls die Witterung allzu trocken würde. Alsdenn überläßt man diese Pflanzung der Natur, und hat künftig weiter nichts dabey zu thun, als daß man, nach jedesmahligem Abschneiden der

Blätter, die Erde rings um die Pflanzen, 2 oder 3 Zoll tief, mit einer kleinen Hacke auflockert, solche mit der Harke wieder gleich macht, und die frisch, ziemlich nahe an der Erde abgeschnittenen Pflanzen mit ein wenig Erde leicht bedecket; hierdurch werden die Pflanzen im Wachsthum sehr gestärkt, und die Beete am leichtesten vom Unkraut gereinigt. Da übrigens auch die beste Gartenerde, wenn sie beständig tragen muß, an treibenden und nährenden Kräften erschöpft wird, so ist auch hier nöthig, daß, nach Beschaffenheit des Bodens, alle 2 oder 3 Jahre, im Herbste kurz vor dem Winter ein Par Zoll hoch gute fette wohl verfaulte Misterde über die Beete und Pflanzen ausgebreitet, und im darauf folgenden Frühlinge zwischen den Pflanzen leicht durchgestochen, und untergegraben werde. Es ist auch diesen und allen andern dergleichen beständigen Gewächsen sehr zuträglich, wenn man spät im Herbste die Gänge zwischen den Beeten tief umgräbt, solche den Winter über offen liegen läßt, und erst im Frühlinge wieder einebnet, und nach der Schnur gelinde zusammen tritt.

Wenn das Geduldkraut auf diese Art gepflanzt und unterhalten worden, so ist ein kleiner Platz von etlichen wenigen Beeten im Garten zureichend, auch die größte Haushaltung das ganze Jahr hindurch mit dem wohlschmeckendsten und gesundesten grünen Kohl zu versorgen, indem man die Blätter dieses Krautes alle 2, 3 oder 4 Wochen abschneiden und nutzen kann, und diese Pflanze, je öfter man sie ihrer Blätter beraubet, immer stärker und tragender wird, weil dadurch die Wurzeln sich immer mehr bestauden, und in Dicke und Breite durch neue und häufige Seitensprossen und Blätter sich vergrößern. Diese Vermehrung ist so stark, daß man von 3 oder 4 Jahr alten Pflanzen alle 3 oder 4 Wochen wohl 100 und mehr Blätter auf einmahl schneiden kann.

Ob gleich dieses Kraut, vom zweyten Jahre an, alle Jahr Samen tragen kann, so hindert dieser Umstand doch nicht an dem fortwährenden Gebrauche der Blätter zur Küche; denn man läßt nur auf der mittelsten Reihe der Pflanzenbeete von jeden, der drey nahe beysammen stehenden Pflanzen, eine einzige den Blüth- und Samenstängel treiben, welchen man, weil er sehr hoch, und von Samen schwer wird, an einen Stock fest bindet, und dadurch die vollkommensten, reifsten und fruchtbarsten Samen in Menge erhält. Alle übrige Pflanzen aber, welche nicht Samen tragen sollen, werden, wie gewöhnlich, immer abgeschnitten, und ihre Blätter genutzet. So bald übrigens die Samen völlig reif sind, werden die Stängel nahe an der Erde abgeschnitten, und an einem trocknen luftigen Orte aufgehänget. Die Pflanzen aber, welche Samen getragen haben, sind nach wie vor durch neue Blätter nützlich. Man thut sehr wohl, wenn man mit den Pflanzen auf der mittelsten Reihe des Beetes dergestalt abwechselt, daß man von den drey nahe beysammen stehenden Pflanzen jede nur alle drey Jahre Samen tragen läßt. Die Wurzeln werden dadurch sehr gestärkt, und treiben weit schneller, bringen auch zu ihrer Zeit die besten Samen.

Die Nutzbarkeit dieses Gewächses, als Nahrungs-Mittel für Menschen, besteht vornehmlich darin, daß es unter allen bekannten grünen Kräutern, welche zu Kohl gebraucht werden, unstreitig das angenehmste, gesundeste und wohlfeilste ist; daß es nicht nur als Salat roh, sondern auch gekocht, theils in der Suppe, theils, nachdem es verwällt oder abgebrühet, alsdenn gehacket oder klein geschnitten, und auf allerhand Art, wie Spinat zurechte gemacht, obschon mit Zusatz weit weniger Butter oder andern Fettes, diesen an Geschmack weit übertrifft; und endlich, daß es zu allen Jahrszeiten in Menge zu haben ist, indem im ersten Frühlinge,

wenn alle andere, unter freyem Himmel wachsende, grüne Kräuter theils noch gar nicht zu haben, theils noch sehr rar und theuer, obschon meist unschmackhaft, sind, das Geduldkraut schon den herrlichsten Wachsthum zeigt, und mehrmahls abgeschnitten werden kann, dieser Nutzen auch den ganzen Sommer bis in den spätesten Herbst fortwähret, und man endlich auch den ganzen Winter hindurch auf eine leichte und fast nichts kostende Art im Ueberfluß damit versehen seyn kann. In dieser Absicht nimmt man ganz spät im Herbste, beym Eintritt des Winters, die gereinigten großen Blätter dieses Krautes mit den Stängeln, wirft sie in einen Kessel voll kochend Wasser, läßt es zusammen ein wenig aufsieden, aber nicht mehr, als daß das Kraut nur halb gar werde; dieses wird alsdenn heraus genommen, und, damit das Wasser völlig abtröpfele, in reine Siebe gelegt. Hierauf nimmt man einen reinen und festen steinernen Topf, welcher aber so dicht gebrannt seyn muß, daß er keine Feuchtigkeit durchläßt; auf den Boden des Topfes legt man einen Finger dick Salz, auf dieses einer Hand hoch verwälltes Kraut, wieder einen Finger dick Salz, auf dieses wieder einer Hand hoch Kraut, und solchergestalt fährt man mit den Schichten fort, bis der Topf voll ist; zu oberst kommt wieder einen Finger dick Salz. Das Kraut wird bey dem Einlegen jedesmahl gelinde fest gedrückt, aber ja nicht gequetschet. Der Topf wird mit einem wohl passenden Deckel zugedeckt, dieser aber nicht beschweret. Man verwahrt solche Töpfe in guten Kellern oder Speisekammern, wo es trocken und ohne Frost, aber auch nicht so warm ist, daß eine saure Gährung entstehen könne. Solchergestalt hält sich dieses eingesalzene Kraut den ganzen Winter über frisch. Wenn man es gebrauchen will, nimmt man den Abend vorher eine beliebige Quantität aus dem Topfe, spühlt es in frischem Wasser von dem Salze ab,

läßt

läßt es in anderm frischen Wasser über Nacht stehen, verwällt es alsdenn vollends gar, und richtet es hernach wie Spinat zu, da es denn nicht nur den besten zartesten Geschmack, sondern auch eine so frische Farbe hat, als ob es erst an demselben Tage aus dem Garten abgeschnitten wäre. Das Wasser, womit das Kraut vom Salze gewaschen worden, auch dasjenige, worin es über Nacht zum völligen Auswässern gelegen hat, kann als ein sehr labendes und heilsames Getränk den Kühen, Schafen und Ziegen gegeben werden.

Da dieses Kraut in der natürlichen Pflanzenordnung ganz nahe mit der Rhabarber verwandt, also auch gelinde und sicher eröffnend ist, so werden insonderheit alle diejenigen, welche zu Verstopfungen geneigt sind, nichts nützlicheres zur Speise genießen können. Hr. Prof. Bergius, in Stockholm, hat an sich, und aus sehr vielen Erfahrungen an Andern, bemerkt, daß der tägliche und fortgesetzte Genuß des auf allerhand Art als Speise zubereiteten Geduldkrautes das angenehmste und zuverläßigste Mittel zur Hebung hysterischer, hypochondrischer, hämorrhoidalischer und anderer dergleichen mit Krämpfen, Verstopfungen, Blähungen und Unverdaulichkeit begleiteter Zufälle sey.

Es ist dieses Kraut auch in der Landhaushaltung sehr nützlich zu gebrauchen. Als eine unserer Himmelsgegend völlig angemessene und sehr ergiebige Pflanze, kann man sie überall auf Wiesen, Weideplätzen, an Zäunen, und überhaupt an allen Orten, wo sonst die geringern Arten des Sauerampfers wachsen, mit größtem Vortheil säen. Allen wiederkäuenden Thieren, Rindvieh, Schafen, Ziegen, ist sie ein angenehmes und sehr heilsames Futter; auch den Pferden bekommt sie vortrefflich, und bewahrt sie vor dem Rotz. Unter den Klee gesäet, macht es, so wohl roh als trocken, das nährendste und gesundeste Futter.

Die Wurzeln dieses Krautes werden mit der Zeit sehr groß. Diese alte Wurzeln können in der Färberey, beym Gärben des Leders, und vornehmlich zur Vieharzeney, gebraucht werden.

D. P. J. Bergius Abhandlung von dem Patienzkraute, aus den stockholmischen Inrikes Tidningar. v. J. 1768, n. 31, übers. st. in No. 5 des Leipz. Int. Bl. v. J. 1769, S. 61.

J. C. L. Ehrenreich Nachricht vom Anbau und Nutzen des Geduldkrautes, st. in der Beylage zum 32 St. der Königsb. gel. und polit. Zeitung, v. J. 1779.

5. **Röthliche Grindwurzel, rothe oder rothblätterige Mengelwurz, Drachenblut**, Lapathum sanguineum, Rumex rubeus, Rumex sanguineus, valvulis integerrimis, vnica granifera, foliis cordato-lanceolatis *Linn.* wächst in Virginien, hat eine dauernde Wurzel, und mit der vierten Art viele Aehnlichkeit. Die röthliche Farbe, welche sich vorzüglich an den Adern der Blätter äußert, gibt das beste Unterscheidungszeichen. Das äußere Blättchen der Blumenkrone ist mit einer großen, rothen und kugelrunden Krone bezeichnet, zu welchem bisweilen noch das zweyte kommt, welches aber sehr klein ist. Die Blumen zeigen sich im Julius. Man kann sie, wie die Mönchs-Rhabarber fortpflanzen, und muß sie eben so behandeln. Die Blätter geben einen blutrothen Saft von sich, womit einige Weinkünstler den Wein dunkelroth färben. Wahrscheinlicher Weise könnte dieser Saft auch von den Färbern zum rothfärben angewendet werden. Die Wurzel hat eine zusammenziehende und stärkende Kraft, und wird in einigen Gegenden eben so, wie die gemeine Grindwurzel, gebraucht, auch so gar in der rothen Ruhr empfohlen. Volkamer hat einen hartnäckigen Bauchfluß geheilt, indem er einen Skrupel von dem Samen, mit Canarien=Sect im Mörser gestoßen, und den ausgepreßten Wein dem Patienten eingegeben.

6. **Britannische Grindwurzel**, Rumex Britannica, valvulis integerrimis, omnibus graniferis, foliis lan-

lanceolatis, vaginis obsoletis *Linn.* Ob die ältern Schriftsteller unter dem Nahmen Herba britannica wirklich diese, oder vielleicht die vierte Art verstanden haben, ist so leicht nicht zu bestimmen. Die Pflanze wächst in Virginien, hat eine dicke, rübenartige, auswendig schwarze oder hochgelbe, inwendig aber saffrangelbe, Wurzel. Ihr Stängel und ihre Blattrippen sind röthlich. Die Samendeckblätter sind völlig ganz, und insgesammt mit Warzen besetzt.

Diese Grindwurzel ist bey den Canadensern ein großes und geheimes Mittel, dessen sie sich bey allen fressenden Geschwüren bedienen; und Colden selbst hat gesehen, wie ein solches Geschwür am Gaumen, wo zugleich der Knochen angefressen gewesen, dadurch geheilt worden, indem man aus der Wurzel einen Trank bereitet, und sowohl damit das Geschwür ausgewaschen, als auch davon getrunken hat.

7. Wassergrindwurzel, Dockenblätter, große Wassergrindwurz, großer Weiherampfer, Wasser-Rhabarber, Lapathum aquaticum, Lapathum palustre, Hydrolapathum *Off.* Lapathum aquaticum, folio cubitali *C. B. & Tourn.* Lapathum aquaticum maximum, s. Hydrolapathum *J. B. & Raj.* Lapathum longifolium nigrum, s. Britannica antiquorum vera, vel Hydrolapathum nigrum *Munting.* Rumex aquaticus, valvulis integerrimis nudis, foliis cordatis glabris acutis *Linn.* Fr. Patience aquatique, oder Parelle des marais. Man findet sie in ganz Europa an den Ufern der Flüsse und Sümpfe, in Gräben und andern feuchten Orten. Ihre Wurzel ist beständig, holzig, groß und inwendig gelb. Der starke Stängel wird 4 bis 6 Fuß hoch. Die Wurzelblätter stehen auf langen Stielen, sind öfters 1 Fuß lang, herzförmig zugespitzt, zuweilen am Rande eingekerbt, auch kraus. Die Blumen zeigen sich im Julius, und stehen in ästigen, lockern, sehr großen und blumenreichen

Rispen beysammen, an welchen hin und wieder schmale lanzenförmige Blätter sitzen. Die Deckblätter des Samens sind völlig ganz, jedoch auch zuweilen eingekerbt. Man kann sie, wie die Mönchsrhabarber, fortpflanzen, und muß sie eben so behandeln. Das Vieh läßt sie stehen, weil ihm ihre Stängel bald zu hart werden. Die ganze Pflanze hat einen zusammenziehenden Geschmack. Die Wurzel, deren Rinde, in ihrer Farbe und in ihren Kräften, mit der Wurzel der falschen Rhabarber überein kommt, hat eine zusammenziehende, klebende, reinigende, und, nach einigen Erfahrungen, auch eine abführende Eigenschaft, und ist von den Aerzten inn- und äußerlich getrockner, oder als Salat angemacht, oder in dem daraus gepreßten frischen Safte, oder in dem damit gekochten Wasser, in Krankheiten der Haut, in dem Scharbock, in der Lustseuche, in der Krätze, in bösartigen Geschwüren und in Flußschmerzen, mit glücklichem Erfolge gebraucht worden. Sie gibt auch ein nützliches Zahnpulver. Die Blätter haben einen zusammenziehenden und bitterlichen Geschmack, und kommen in ihren Kräften der Wurzel nahe.

8. Dreyblümige Grindwurzel, Rumex bucephalophorus, valvulis dentatis nudis, pedicellis planis reflexis *Linn.* Sie wächst in Italien. Ihre Wurzel ist jährig. Der schwache, ästige Stängel ist ungefähr 1 Fuß hoch. Die saftigen, glänzenden Blätter sind eyförmig stumpf, und völlig ganz. Aus dem Blätterwinkel treiben allemahl drey Blumen, deren Stiele platt und unterwärts gebogen, und die Deckblätter des Samens mit vielen vorragenden Zäckchen besetzt sind. Es erhält dadurch der Same ein besonderes Ansehen, und ist daher mit einem Ochsenkopfe verglichen worden. Die Pflanze wird auf dem Mistbeete jährlich aus dem Samen erzogen. Sie endigt ihr Wachsthum geschwinde,

de, und man muß wegen des Samens fleißig Achtung geben.

9. Kunzelige Alpengrindwurzel, Rumex alpinus, floribus hermaphroditis sterilibus femineisque, valvulis integerrimis nudis, foliis cordatis obtusis rugosis *Linn*. Fr. Rapontic des Alpes, ist der Rhapontikrhabarber, dem Ansehen nach, völlig ähnlich; und Einige halten dieselbe auch für die Mönchsrhabarber, es soll aber die Wurzel inwendig mehr weiß als gelb seyn, und in der Erde hinkriechen. Man findet sie in den mittägigen Gegenden Frankreichs und in der Schweitz wild. Ihre Wurzel ist groß, ungefähr Arms dick, holzig, ästig und zweyjährig. Der Stängel ist dick, gestreift und in Aeste zertheilt, welche wie ein Arm ausgestreckt sind, und unter welchen, so wie unter den Blättern, weiße, zarte und sehr große Scheiden stehen. Ihre Wurzelblätter stehen auf langen Stielen, und sind eyrund, und zunächst an dem Stiele zu beyden Seiten, wie ein halber Mond ausgeschnitten. Die Stammblätter sind lanzenförmig, und an dem Rande gefalten. Die Blumen zeigen sich im Aug. in sehr dichten und rispenförmigen Aehren. Man kann sie, wie die Mönchsrhabarber, fortpflanzen, und muß sie eben so behandeln. Ihre Wurzel, welche den bittern Geschmack, den Geruch, die gelbe Farbe und die harzigen Bestandtheile der echten Rhabarber hat, ob sie gleich nur halb so stark wirkt, wird öfters für diese gebraucht, und kann auch, ohne der Absicht des Arztes zu schaden, so wie ihre Blätter, wenn nur von beyden noch einmahl so viel genommen wird, an ihre Stelle verordnet werden.

10. Die Meergrindwurzel, Rumex maritimus, welche in Schweden und andern Ländern an den Meer-Ufern wächst, und durch ihre ganz schmalen, gleich breiten Blätter sich kenntlich macht, auch an den Blättern und übrigen Theilen mehr gelb aussieht, jedoch eine

eine rothe Wurzel hat, empfiehlt Linné zu fernern Versuchen, sowohl in Ansehung des Färbens, als auch der Arzeneykräfte.

Grindel, ein Riegel; siehe **Grendel**.

Gringel, ein Riegel; siehe eb. daselbst.

— — eine Art eines Gebackenen; siehe **Kringel**.

Grinitsch, Spartium scoparium *Linn.* s. Th. XVII, S. 350.

Grinitz, siehe **Grünitz**.

Grinsche, siehe Th. XVII, S. 350.

Grinsen, ein nur im Bergbaue übliches Wort, wo man von dem Schwarzkupfer sagt, daß es grinse, wenn es in dem Probescherben anfängt zu gehen.

In den niedrigen Sprecharten hat man von greinen auch das Frequentativum **grinsen**, welches so wie jenes sowohl weinen als lächeln bedeutet.

Grinsing, siehe *Anserina*.

Grinsling, siehe **Grün-Fink**.

Griotte, *Griotte*, schwarze saure Kirschen; siehe unter **Kirsche**.

Gris, siehe **Grau**.

Gris de lin, siehe eb. daselbst.

Grisaille, bey den Mahlern, Grau in Grau; siehe Th. XIX, S. 792.

— — bey den Perrückenmachern, eine Vermischung von grauen und weißen Haaren, woraus Perrücken verfertigt werden.

Grisaille de Hollande, *Populus alba* Linn. Weißpappel; siehe unter **Pappelbaum**.

Grisard, siehe **Dachs**. braune **Mewe**.

Griset, siehe unter **Stieglitz**.

Griset, **Grisette**, aus dem Franz. Grisette, ein schlechter leichter Zeug, der meistentheils mit Wolle oder Baumwolle, Haaren, Zwirn und Seide vermengt, zuweilen aber auch nur ganz von Wolle ist. Diesen Zeug haben erst zu Paris Weibsleute von geringem

Stande zu tragen angefangen, die man daselbst scherzweise Grisettes nennt (*), bis er endlich auch hernach auf Personen vom ersten Range gekommen ist. Er war anfänglich nur grau, daher auch sein Nahme kommt; jetzt aber hat man ihn von allerhand Farben und Arten, als: volle oder einförmige, gestreifte, blumichte u. s. w. die unterdessen alle beständig ihren Nahmen Grisettes behalten.

In Frankreich verfertigen und verkaufen diese Zeuge die so genannten Ferandiniers, wie es denn auch meistentheils Gattungen von Ferandinen sind; jedoch werden sie auch auf Etamin-Art gemacht. Ihre Länge und Breite richtet sich nach denen Zeugen, die sie nachahmen, nähmlich den Ferandinen oder Etaminen.

Grisette, oder wie Einige schreiben **Crisette** (**), nennt man, in der Kochkunst, eine Art Pasteten, welche von den kleinen Eyerpasteten nur in Ansehung ihrer äußerlichen Form unterschieden sind, in Ansehung des Inwendigen aber den so genannten feinen Pasteten sehr ähnlich sind. Denn, wenn z. E. Stockfisch, Hechte, oder andere Arten unserer einheimischen Fische in Grisetten einzuschlagen sind, so werden sie zuvor abgekochet, von den Gräthen abgemacht, und mit fein gehackten Kräutern, Zwiebeln, Gewürze, Salz und kleinen Stückchen Butter angemenget, und auch von selbigen Fischen, oder von andern guten Sachen, ein feines Gehäck (eine Farße) gemacht. Nachdem ein wenig feiner mürber Teig gemacht worden, muß man eine hohe, den Grisetten eigene, Form haben, sie sey von Kupfer oder Blech, wenn sie nur eines schönen Modelles

(*) Man nennt noch jetzt Grisette, ein hübsches Mädchen oder eine hübsche junge Frau, die nicht vom besten Herkommen ist, aber sich nett in Kleidern hält, und den jungen Herren zu gefallen sucht.

(**) Es ist hiervon etwas im VIII Th. S. 460, unter der Benennung Crisette vorgekommen, welcher Art. aber daselbst auszustreichen, und auf Grisette zu verweisen ist.

delles ist. Man muß diese Form mit geschmolzener Butter bestreichen, und mit fein geriebener Semmel überall wohl bestreuen, den Teig ein wenig dünner, als zu den Pasteten, ausrollen, und in die Form legen, die Farße überall eines halben Fingers dick einstreichen, alsdenn aber das Angemengte darüber thun, mit einem dünnen Oberblatte von Teig decken, den Rand sauber abschneiden, zuletzt alles in eine Tortenpfanne setzen, und unten und oben mit Feuer gar backen. Bey dem Anrichten wird die Form in der Schüssel umgekehrt, und von der Grisette also abgezogen, von dieser aber oben eine kleine Platte abgeschnitten, und eine beliebige Soße hinein gethan.

Es werden aber auch Grisetten in Casserolen gebacken. Will man nähmlich eine mit Fleisch gefüllte Grisette haben, so bereitet man erstlich ein Gehäck von Kälberbraten, Nierenfett, eingeweichter Semmel, Eyerdottern, etwas Sahne und Salz, Muskatenblumen und gehackten Citronenschalen. Wenn dieses zu einem Teige geworden, nimmt man eine Casserole, die eine artige Form hat, bestreicht sie mit Butter, treibt aus einem feinen mürben Teige ein Blatt, eines starken Messerrückens dick, auf, thut dieses Blatt in die Casserole, und belegt sie damit völlig, bestreicht es auch über und über mit einem zerklopften Ey. Alsdenn trägt man von gedachtem Gehäcke, eines kleinen Fingers dick, auf den Teig, bis derselbe gänzlich damit überzogen ist. Hierauf füllt man mit einem guten Ragout die Casserole halb voll, nimmt einen Bogen Papier, beschmiert ihn mit Butter, und zwar einen so großen Fleck, als die Casserole, darin die Grisette steht, breit ist, trägt auf denselben von dem ersten Gehäcke, eines kleinen Fingers dick, gleichsam in der Absicht, als wollte man einen Deckel auf eine Pastete machen; nimmt hernach den Bogen Papier, und legt ihn verkehrt in die Casserole, daß das Gehäck das ganze Ragout be-

 decke,

decke, und es auf allen Seiten zugekleibet werden könne. Der Bogen Papier wird sich durch eine darüber gehaltene glühende Schaufel leicht ablösen. Hierauf nimmt man wieder ein Blatt von dem mürben Teige, und zieht es über das vorige Blatt, welches man aber vorher mit Eyern bestreichen muß, vermachet es hernach so gut man kann, setzt die Casserole in einen Back-Ofen, und läßt es fein goldgelb ausbacken. Bey dem Anrichten der Grisette kommt der Deckel unten in die Schüssel zu liegen, der Boden aber oben; daher wird sie eine **verkehrte Pastete** genannt. Die Garnitur wird nach Belieben eingerichtet.

Gritzjökel, siehe Grützjökel.

Gritzel, Gritzelmöhre; siehe Zuckerwurzel.

Grive, siehe Drossel.

Griwe, Griev, Grieve, Griew, Griw, Grif, Griwna, eine russische Münze, welche zwar nicht in ausgeprägten Stücken besteht, doch werden die andern Münzsorten darnach gerechnet. Eine Griwe hat 10 Kopeken oder Schillinge, oder 20 Mosofskes (Moskofkes), oder Denninsky, d. i. Sechslinge, und wird nach unserm Werthe zu 3 Ggr. $2\frac{2}{5}$ Pf. gerechnet. Zehn Griwen machen einen Rubel oder Speciesthaler.

Dieser Nahme bedeutet so viel, als ein am Halse getragenes Kleinod.

Groat, eine kleine englische Silbermünze, welche 4 Pence oder Peny gilt, und 7 bremische Grote oder 2 Gr. 4 Pf. Meißn. beträgt.

Einen Groat von der Regierung des Königes Georg II. sieht man Fig. 1071 abgebildet.

A) Des Königs Brustbild, in rechts sehendem Profil, mit der Umschrift GEORGIVS. II. DEI GRATIA.

B) MAG.nae BRI.tanniae FR.anciae ET. HIB.erniae REX. 1729. Die Zahl 4 (4 *Pence*) unter der Krone.

Siehe auch Grot.

Grob (*). 1. Eigentlich. 1) Groß, stark, doch nur noch in einigen Fällen; Fr. Gros, Grossier. **Grobe Sauen**, bey den Jägern, starke, große Sauen. **Grobe Münze, grobes Geld**, Fr. Gros argent, welches aus größern Stücken besteht, und auch hartes Geld genannt wird. **Grobes Geschütz**, im Gegensatze des kleinern. **Eine grobe Schrift**, welche aus großen Buchstaben besteht. **Die Feder schreibt zu grob**, wenn sie zu starke; zu große Züge macht. **Grobe Späne**, im Gegensatze der kleinen oder feinen. Siehe **Grob-Schmied**. 2) Aus sehr in die Sinne fallenden, großen, starken Theilen bestehend; im Gegensatze des Feinen. **Grober Sand, ein grobes Schießpulver. Ein grober Sandstein**, der aus grobkörnigem Sande besteht. **Grobes Mehl, gro-**

(*) So lange grob am Ende nicht verlängert wird, hat es im Hochdeutschen ein kurzes o, als wenn es gropp geschrieben wäre. Bey der Verlängerung des Wortes aber, der grobe u. s. f. ist das o lang. Eben so ist es im Niedersächs. wo das Nebenwort grov, das Beywort de grave u. s. f. lautet. Im Oberdeutschen hingegen ist das o auch in grob gemeiniglich lang, und in einigen Gegenden lautet es gar graub.

In den oberdeutschen Schriften der ältern und mittlern Zeiten kommt dieses Wort nicht vor, außer daß in Chriemhilden Rache Kravoheit für Rohheit, Wildheit, angetroffen wird. Im Dän. lautet es grov, im Schwed. wo es aber auch nicht alt ist, grof, im Poln. gruby. Im Böhmischen ist hruby groß, und im Wallis. rhef, dick. Die Abstammung ist noch ungewiß, weil mehrere Wörter mit gleicher Wahrscheinlichkeit Anspruch darauf machen. Wachter leitet es von grappen, greifen, tappen, Frisch von rauh, rudis, crudus, Ihre vom Lat. grauis, Andere von dem alten grow, wachsen, her, welche Ableitung dadurch scheinbar wird, weil im Dithmarsischen für grob, grün üblich ist. Im Holländ. ist groven, stark, dick werden. Siehe auch Graupe, Griebe und groß, welche mit ihren Stammwörtern gleichfalls mit in Betrachtung kommen können.

Dieses Wort kann mit vielen auch sonst allein ungewöhnlichen Beywörtern zusammen gesetzet werden, ihre grobe Beschaffenheit in den beyden eigentlichen Bedeutungen zu bezeichnen, z. B. grobfädig, grobgliederig, grobkörnig, grobsandig u. s. f. wovon im Folgenden nur einige angeführet werden.

Digitized by Google

des Brod. Ein grober irdischer Körper, im Gegensatze eines feinern, weniger in die Sinne fallenden. Eine derbe grobe Speise. Grob gestoßenes Gewürz. Grobe Leinwand, grobes Papier, grobe Fäden. Grober Draht, dicker, im Gegensatze des feinen oder dünnen. Ein grober Kittel, der aus grober Leinwand besteht. Eine grobe ungesunde Luft.

2. Figürlich. 1) Fähig, nur grobe, sehr sinnliche Dinge zu empfinden. Ein grobes Gefühl haben. Die groben Seelen suchen sich so wie die feinen. Grobe Sinne haben. 2) Mit dem Nebenbegriffe der Ungeschicklichkeit, des Mangels der Feinheit, der Kunst, des Fleißes, im Gegensatze des Zarten, noch mehr aber des Feinen. Grobe Glieder haben, plumpe; grob von Gliedern seyn. Grobe Hände, starke und harte Hände. Eine Sache aus dem Groben, oder aus dem Gröbsten arbeiten. Grobe Arbeit verrichten, schwere, beschwerliche Arbeit, wozu keine Geschicklichkeit außer der Stärke des Leibes erfordert wird. Grobe Waaren, im Gegensatze der feinen.

Grobe Waaren werden eigentlich diejenigen genannt, welche von schlechter Würde, häufig zu haben, schwer von Gewichte, schmutzig im Umgehen, und gemein vom Gebrauche sind, deren Kenntniß sich bald erlernen und der Handel damit (sonderlich in etlichen,) sich mit einem geringen Capital unternehmen läßt; wiewohl auch manchmahl bey solchen groben Waaren mehr, als bey den feinsten Seidenwaaren, zu verdienen ist. Es sind aber dieselben ins besondere allerhand Holzwerk, als: Breter, Balken, Schiffs- Bau- und Zimmer-Holz, Theer, Thran, Pech, Pottasche, Eisen, Stahl, Hopfen, Mühlsteine, Korn, Flachs, Hanf, Leinsamen, rohes Leder u. d. gl. welche Waaren theils von großem und schwerem Gewichte, theils vielen Schiffs- und Pack-Raumes bedürftig, theils auch sehr schmutzig sind. Insonderheit gehören unter diese letztern die so genannten fetten Waaren (Fettwaaren), als: Käse, Butter, Speck, Theer, Thran, gesalzen Tonnen-Fleisch, weiße und grüne Seife, Talg, Baum- Nuß- und Lein-

Lein-Ohl, Häring, Pech, Schmeer, Terpenthin u. d. gl. Sie werden bey ganzen Frachtwagen und Schiffsladungen herbey geführt; und man bedient sich, sie zu verführen, gemeiniglich der Ströhme und Seen, weil der darauf zu machende Gewinn die hohen Landfrachten nicht leicht abtragen kann. Ihr Verkauf aber geschieht mehrentheils bey Tonnen, Lasten, und Schiffpfunden.

3) Von der Stimme, für tief, besonders unangenehm tief. Eine grobe Sprache, eine grobe Stimme haben. 4) Grob schwanger seyn, im gem. Leben, hoch schwanger seyn; im Oberdeutschen auch grobes Leibes seyn, im Niedersf. graves Fotes gaan. 5) Grobe Gänge, grobe Geschicke, im Berg-Baue, welche nur geringhaltige Silbererze führen. 6) Eine grobe Lüge, die als Lüge leicht kenntlich, aller Wahrscheinlichkeit beraubt ist. Grobe Irrthümer, welche sehr leicht als Irrthümer erkannt werden können, wissentliche Verläugnung der Wahrheit. Grobe, große, schwere, Laster, die von jedermann als Laster erkannt werden. Ein grobes Verbrechen, ein grober Fehler, ein großer, starker, der leicht erkannt und vermieden werden konnte. 7) Eine Sache ganz vorstellend, ohne aus Klugheit einen oder den andern Theil davon zu verbergen, im Gegensatze des Feinen; doch nur in einigen Fällen. Eine grobe Schmeicheley. Etwas grob heraus zu sagen. 8) Den angenommenen Wohlstand, die eingeführten guten Sitten in einem hohen Grade beleidigend, und in dieser Beschaffenheit gegründet, wo es zugleich ein harter Ausdruck für unhöflich ist. Ein grober Mensch; in den niedrigen Sprecharten ein grober Bauer, grober Esel, grober Flegel u. s. f. ein Grobian. Ein grober Scherz, der den Wohlstand, die Achtung gegen andere beleidiget. Einem andern grob begegnen. Grob mit jemanden scherzen, reden. 9) Im gem. Leben, in Gestalt eines Nebenwortes zuweilen auch von einem zu hohen Grade

de der innern Stårke einer Handlung. Das ist zu grob, zu arg. Jetzt macht er mir es zu grob.

Grob=dråhtig, aus groben Drahte oder Fåden bestehend. Grobdråhtiges Fleisch, im g. L. Ein grobdråhtiger Zeug. Siehe Grob=fådig.

Grob=Drahtzieher, in den Drahtfabriken, ein Arbeiter, welcher das zu Draht bestimmte Metall zu Ståben schmiedet, und zu einem groben starken Drahte ziehet; im Gegensatze der Kleindrahtzieher oder Scheibenzieher.

Grob=fådig, grobe Fåden habend. Grobfådige Wolle. Grobfådiges Fleisch.

Grob=grůn, eine Art seidener oder wollener Zeuge mit groben und dicken Fåden; Niedersf. Grovgrön.

Der Nahme ist aus dem Franz. Gros-grain, Ital. grograno, oder Grosso grano, verderbt; daher auch Einige Grobgrån schreiben. Des wollenen Grobgrůns geschieht bey dem Frisch schon 1500 Meldung.

Das wollene Grobgrůn, oder der so genannte Grogrin, wird wie Etamin gewebet und apretiret, und, wie der Berkan, zu Mannskleidern getragen, aber nur schwarz, blau oder grůn gefårbet. Dieser Zeug ist 1 Elle, weniger $\frac{1}{16}$, nach der Apretur aber nur $3\frac{1}{2}$ Viertel, breit. Der Einschlag desselben von Fettwolle, wird nicht vor dem Weben gewaschen, und alsdenn låuft der Zeug stark, ins besondere in der Wåsche der Apretur, ein. Jedes Stůck wird 80 Ellen lang gewebet. Die Kette ist von sechsstůckigem Garn, wiegt 8 bis 9 Pfund, und hat 1000 Faden von Wasch-Wolle. Der Einschlag von Fettwolle ist sechs= bis siebenstůckig, und wiegt, bey gedachter Långe des Zeuges, 20 Pfund.

Grob=jåhrig, so nur im Forstwesen und Holzhandel ůblich ist, grobe, d. i. starke Merkmahle des Jahr-Wuchses habend; im Gegensatze des Kleinjåhrig. Siehe Jahr.

Grob=körnig, aus groben Körnern bestehend. Grobkörniges Pulver.

Grob-Schmied, ein Eisenschmied, welcher nur grobe, d. i. große Arbeit verfertiget, ein Hufschmied, Waffenschmied, im mittlern Lat. Faber grossarius; zum Unterschiede von einem Kleinschmiede oder Schlösser. Siehe Huf=Schmied.

Mit der Benennung Grobschmied, wird auch eine Art Hayfische belegt; siehe Hammer=Fisch.

Grob=schwanger, siehe Grob 2. 4).

Grob=speisig, im Bergbaue, aus groben, d. i. großen Würfeln bestehend. Grobspeisiger Bleyglanz, im Gegensatze des kleinspeisigen. Siehe Speise.

Grobheit, Fr. Grossièreté, das Hauptwort von dem Beyworte grob, so in doppelter Gestalt üblich ist.

1. Als ein Abstractum, die grobe Beschaffenheit einer Person oder Sache zu bezeichnen. 1) In der zweyten eigentlichen Bedeutung. Die Grobheit des Sandes, des Mehles, des Brodes; wofür doch Einige, um der Zweydeutigkeit dieses Wortes willen, lieber das ungewöhnlichere Gröbe brauchen. 2) Figürlich. (a) Die Fähigkeit, nur grobe, sehr sinnliche Dinge zu empfinden. Die Grobheit der Empfindung, des Gefühles, der Seele. (b) Körperlicher beträchtlicher Umfang mit Ungeschicklichkeit verbunden. Die Grobheit der Glieder. (c) Die Grobheit der Stimme, ihre unangenehme Tiefe. (d) Die Eigenschaft einer fehlerhaften Sache, da sie als solche leicht in die Augen fällt, leicht erkannt wird. Die Grobheit einer Lüge, eines Fehlers. Noch mehr, (e) die Eigenschaft einer Person oder Sache, da sie dem Wohlstande im hohen Grade zuwider handelt oder läuft, ein eben so harter Ausdruck, als grob. Die Grobheit eines Menschen, einer Antwort, eines Scherzes. Die Grobheit ablegen.

2. Als ein Concretum, grobe Ausdrücke, grobe Handlungen, doch nur in der letzten Bedeutung des vorigen Abstracti. Einem eine Grobheit sagen. Dergleichen Grobheiten sind mir unerträglich. Siehe Grob.

Grobian, siehe oben, S. 107.

Groche, nennen die Türken zuweilen die spanischen Realen, oder Stücke von Achten, welche zu Constantinopel für 28 Asper von gutem Gehalte angenommen werden; wenn aber die letztern geringhaltig sind, so gibt man ihrer 120 für die Reale.

Zu Cairo passiret die Groche im Wechsel oder Umsetzen, für 33 Meidins, in Species aber für 40, und zuweilen noch mehr. Doch gelten die spanischen Realen, oder Stücken von Achten, zu Constantinopel und Cairo noch mehr, wenn man sie gegen Temins, Asper, und andere geringhaltige Münzen, die in der Türkey gangbar sind, umsetzt, nachdem sie von den armenischen, persischen und arabischen Kaufleuten gesuchet werden, welche sie lieber, als andere Münzen, in ihre Länder führen.

Siehe auch Groschen.

Grod, (der) oder das **Grodgericht**, ein polnisches und nur in Polen übliches Wort, das Gericht eines Starosten zu bezeichnen; von dem polnischen Worte Grod, ein Schloß, daher ein solches Gericht auch das **Schloß-Gericht** genannt wird, weil es seinen Sitz in dem Schlosse des Starosten hat. Daher der **Grod-Richter**, der Verweser des Starosten in diesem Gerichte.

Groden, (*) [der] in den niedersächsischen Marschländern, eine außerhalb einem Deiche angewachsene Wiese; imgleichen eine grasreiche Insel in einem Flusse, welche der Fluß selbst ansetzt. Im erstern Falle wird ein solcher Groden auch das **Vorland**, das **Buten-Land**, das **Würp** genannt. Daher der Groden-Deich,

(*) Von dem Niedersächs. groien, wachsen, Schwed. gro. Siehe Grün.

Deich, ein Deich oder Damm, vor welchem sich ein Groden befindet; imgleichen ein Deich an einem kleinen Flusse, welcher zur Erleichterung der Wasserdeiche überlaufen kann; siehe Th. VIII, S. 679.

Grodenapel,
Grodetour, } siehe *Gros de Tours.*

Gröbe, im g. L. die grobe Beschaffenheit eines Körpers oder seiner Bestandtheile, in der eigentlichen Bedeutung des Wortes grob. **Die Gröbe des Glases.** Siehe **Grobheit.**

Gröbs, (der) das Kerngehäuse; siehe **Griebs.**

Groenbaartjes, nennen die Holländer die kleinen Austern von Glocester in England; siehe Th. III, S. 290.

Gröschel, (das) ist eigentlich das Diminutivum von Groschen, und aus Gröschlein zusammen gezogen. Es ist besonders in Böhmen und Schlesien üblich; in dem erstern Lande eine kupferne Scheidemünze von $2\frac{2}{3}$, und in dem letztern eine silberne von 3 meißner Pfennigen zu bezeichnen. Es wird auch ein Mäusel, imgleichen Fledermaus genannt; siehe Th. XIV, S. 114. Auch in Ungarn und Oestreich pflegt man nach Gröscheln zu rechnen, wo sie gleichfalls 3 Pfenn. gelten. In einigen Gegenden im Reiche, wo man diese Münze gleichfalls hat, gilt sie nur 2 meißnische Pfennige.

Gröschel, (Almosen-)
— — (Freytags-) } siehe Frey-Tag.

Grötchen, in Niedersachsen eine Zahl von 12 Dutzend, oder 144 Stück; siehe das **Groß.**

Grogrin, siehe **Grob-grün.**

Groin, siehe Rüssel.

Grole, Grolle, die Saatkrähe; siehe Krähe.

Grolzen, ist nur in den niedrigen Sprecharten, besonders der Oberdeutschen, für das eben so niedrige rülpsen üblich. Daher der **Grölzer,** das laute Aufstoßen aus

aus dem Magen, ein Rülps; der Barngrolzer, ein Krippenbeißer.

Beyde Wörter sind Nachahmungen des Schalles. Im Engl. ist groul, murren, und im Niedersſ. grölen, ungestüm schreyen.

Gronne, (die) bey den Jägern, der kleine erhabene Hügel in der Fährte eines Hirsches, welcher auch der Bühel, das Burgstall, das Hüberlein, der Bürzel, die Krümme, genannt wird, aus welchem Worte es vielleicht verderbt ist.

Groot, eine niedersächsische Münze; siehe Grot.

Gropp, eine Art kleiner Flußfische; s. Kaulhaupt.

Groppe eines Pferdes oder andern Thieres, Fr. Croupe; siehe unter Kreutz.

Gros, ein Gewicht; siehe Quent.

Gros, eine Münze; siehe Groschen und Grot.

Gros, ist auch eine kleine kupferne und etwas Silber haltende Münze, welche vormahls in der Franche Comté, ehe diese Provinz unter der Regierung Ludwig des XIV. wieder mit der Krone Frankreich vereiniget worden, gangbar war, und die auch noch in Lothringen und einigen benachbarten Städten gäng und gebe ist.

Der Gros gilt 10 Deniers Tournois, und hält in Feinem nur 2 Deniers und 14 bis 15 Gran. Die doppelten Gros sind von höherm Gehalte, und halten am Silber 5 Deniers und 14 bis 15 Gran. Beyde sind zu Besançon und Dole währender Zeit, als diese beyden Städte unter der Herrschaft des Hauses Oestreich waren, gepräget worden.

Gros-bec, siehe Kirsch-Fink.

Gros bon, siehe Halb-Zeug.

Gros-damas, eine Art Pflaumen; s. unter Pflaumen-Baum.

Gros-foin, siehe Esparsette.

Gros-fort, wird in einigen französischen Provinzen der Wermuth genannt.

Gros-grain, siehe Cajante und Grob-grün.

Gros de Naples, siehe den folgenden Artikel.

Gros

Gros de Tours, **Grodetours**, ein starker, ganz seidener Zeug, welcher eigentlich ein grober Taffet, und dicker und stärker ist, als die andern. Anfänglich kam dergleichen nur aus Neapel, und man nannte ihn daher Gros de Naples; es legten sich aber die Einwohner in Tours nachher stark auf dessen Verfertigung, und versahen auswärtige Plätze damit, daß fast keiner mehr aus Italien kam, und daher ist die Verwechselung der Nahmen entstanden, wiewohl Einige einen Unterschied zwischen Grodetours und Grodenapel annehmen, welcher darin besteht, daß am letztern die Kette und der Einschlag stärker ist, als am Grodetours, und daß er folglich noch stärkere Rippen hat. Jetzt wird dergleichen auch, von unterschiedenen Arten, in den Seiden-Manufacturen Deutschlandes gewebet.

Der Gros de Tours wird eben so, wie der einfarbige Taffet, gewebet, denn beyde haben einen glatten Grund, und sind nur darin von einander unterschieden, daß jener schwerer ist, welches vorzüglich von den vielfachen Einschußfäden herrührt. Es gibt insonderheit drey Arten dieses Zeuges. Der französische Gros de Tours ist $\frac{3}{4}$, oder auch $\frac{7}{8}$ Elle breit, und jedes Stück 50 Ellen lang. Er steht im Rieth des Blattes 900 Fäden hoch; in jedem einzelen Rieth sind 4 doppelte Fäden; folglich hat die Kette 3600 doppelte, oder 7200 einfache Fäden, die mit 45 Gängen, jeder Gang zu 80 doppelten Fäden geschoren werden. Bey dem Scheren werden jederzeit 2 Faden zugleich eingelesen, welche aber hier nur so viel, als bey den übrigen Zeug-Arten ein einzeler Faden, gelten, und auch nur durch ein einziges Auge einer Kammlitze passieret werden. Kurz, dieser doppelte Faden vertritt die Stelle eines einzelen, und schon hierdurch erhält der Gros de Tours seine Stärke und Schwere. Diese Stärke wird aber noch dadurch vermehrt, daß jedesmahl 4 bis 6 Fäden zugleich eingeschossen werden, nachdem der Gros de

Tours schwer seyn soll. Die zweyte Art heißt holländischer Gros de Tours. Dieser hat ein besseres und feineres Ansehen, als der französische. Er ist ¾ Elle breit, und steht entweder gleichfalls 900, oder auch 1000, im Rieth. Im Rohr des Riethes sind 8 einzele Fäden, d. i. zwischen 2 und 2 Riethen des Blattes werden jederzeit 8 einzele Fäden einpassiert. Steht er 1000 im Rieth, so wird er mit 50 Gängen geschoren, jeden Gang zu 160 einzele Fäden gerechnet, und die Kette erhält überhaupt 8000 einzele Fäden. Bey dem Scheren wird nicht, wie bey dem französischen ein Doppelfaden eingelesen, sondern jedesmahl nur ein einziger, und eben dieser wird auch nur durch jedes Auge einer Kammlitze durchpassiert. Dagegen hat jeder Kamm zum holländischen Gros de Tours noch einmahl so viel Litzen, als zum französischen, wenn nähmlich beyde Arten 900 im Rieth des Blattes stehen. Mithin entsteht die Schwere des holländischen Gros de Tours dadurch, daß nicht nur viele Fäden dicht neben einander zu liegen kommen, sondern daß auch 4 bis 6 Fäden zugleich eingeschossen werden. Endlich gibt es drittens noch eine Art, die man gerippten Gros de Tours, oder auch Terzenelle (Terzinell) nennt. Dieser Zeug ist nur $\frac{9}{16}$ breit, und soll billig 720 im Rieth stehen, erhält aber insgemein nur 700. Im Rohr sind 4 doppelte Fäden; und er hat also überhaupt in der ganzen Kette 2800 doppelte, oder 5600 einfache Fäden, die mit 40 Rollen zu 70 Gängen geschoren werden. Hieraus erhellet, daß bey dem Scheren allemahl 2 Fäden zugleich eingelesen werden, wie bey dem französischen Gros de Tours. Der vorzüglichste Unterschied dieses Gros de Tours von den übrigen Arten besteht darin, daß abwechselnd mit Fäden von verschiedener Dicke eingeschossen wird, wodurch das Gerippte entsteht. Daher webet man ihn mit 2 Schützen, wovon die eine einen sechs- die andere aber einen zweyfa-

chen

chen Faden einschießt. Insgemein schießt der Seidenwirker einmahl mit dem sechsfachen, und hierauf zweymahl mit dem doppelten, ein, wodurch die Rippen entstehen; doch kann man auch noch auf verschiedene andere Arten mit dem starken und schwachen Faden abwechseln. Wenn der Weber drey Schüsse mit dem feinen, und alsdenn erst einen Schuß mit dem dicken Faden thut, so fallen alsdenn die Rippen nicht allein besser in das Auge, sondern es bilden sich auch, der Breite nach, Streifen, welche diesem Zeuge ein sehr schönes Ansehen geben.

Man kann auch den Gros de Tours, so wie den Taffet, changirt weben. In dieser Absicht nimmt man Seide von einer Farbe zur Kette, und von einer andern Farbe zum Einschlag, welches denn, zumahl wenn die abwechselnden Farben gut gewählet worden, dem Zeuge ein sehr schönes spielendes Ansehen gibt.

Hallens Werkstäte der heut. Künste, 2 Band, S. 42, f.
Jacobsson Schauplatz der Zeugmanufact. in Deutschl. 3 Band, S. 298, fgg.
Sprengels Handw. und Künste, 14 Samml. S. 446, fgg.

Der gezogene oder geblümte Gros de Tours, welcher auch den Nahmen Peruvienne oder Prussienne führt, wird auf einem Kegelstuhl, der statt des Harnisches Kämme hat, gewebet. Er ist auf beyden Seiten rechts, und insgemein nur $2\frac{1}{2}$ Viertelelle breit, ob er gleich billig $\frac{13}{16}$ Elle zur Breite haben sollte. Im Rieth steht er 700 bis 900, und im Rohr sind 4 doppelte Fäden, es sey denn, daß der Fabrikant, zur Ersparung der Kosten, statt eines doppelten, einen einfachen Faden wechselsweise anbringt. Steht der Zeug 900 im Rieth, und sind 4 doppelte Fäden im Rohr, so hat die Kette 3600 doppelte, oder 7200 einfache Fäden. Gemeiniglich hat die Kette zweyerley Farben, so daß z. B. allemahl ein Faden grün, der andere schwarz ist; mithin ist alsdenn die eine Hälfte der Kette oder das eine Fach grün, das andere aber schwarz,

und der Zeug changirt nicht nur im Grunde, sondern jede Fignr ist auch auf einer Seite des Zeuges grün, auf der andern aber schwarz. Denn dieser Gros de Tours ist, wie gesagt, auf beyden Seiten rechts. Der Einschlag ist zwey- bis dreyfach, und kann von einer dritten Farbe seyn.

Die Verfertigung dieses Zeuges, findet man von Jacobsson, a. ang. O. S. 404 — 435, und von Sprengel, a. ang. O. S. 479 — 498, umständlich beschrieben.

Man hat auch halbseidenen Gros de Tours, welcher nach Art der Fußarbeit fassoniert gewebet wird, und dessen Einschlag aus einem seidenen und zwey baumwollenen Faden besteht.

Groschen, L. Grossus, Fr. Gros. 1. Eine ehemahlige Benennung einer jeden dickern Münze, zum Unterschiede von den Bracteaten oder Blechmünzen; daher auch die Thaler ehedem Groschen genannt wurden. In dieser Bedeutung ist es veraltet, außer daß es noch zuweilen in den Zusammensetzungen Gnaden-Groschen, Schaugroschen u. s. f. in derselben vorkommt.

2. In engerer und gewöhnlicherer Bedeutung, ein Nahme einer mehrentheils aus Silber geschlagenen Münze, welche in Deutschland der 24te Theil eines Thalers ist, 4 Dreyer oder 12 Pfennige hält, (nach französischem Gelde 3 Sols gilt,) und in Schlesien und einigen andern Gegenden auch ein guter Groschen heißt, zum Unterschiede von den Kaiser- Marien- oder Silbergroschen, welche eine etwas kleinere Münzart sind, und in denjenigen Gegenden, wo sie gelten, auch nur Groschen schlechthin genannt werden. Ein solcher guter Groschen hält in Schlesien $1\frac{1}{4}$ Silber- oder Kaisergroschen, 5 Gröschel, 15 Denare oder schlesische Pfennige, d. i. 12 meißnische Pfennige. Ein schlesischer oder so genannter weißer Groschen gilt 2 Kreutzer, deren 45 auf einen

Reichs-

Reichsthaler gehen. In Baiern, wo man bey Grund-Zinsen noch nach schwarzer Münze oder Kupfermünze rechnet, hält ein Groschen schwarzer Münze, 3 regensburger Pfennige, d. i. 7½ Pfennige, oder 2⅓ Kreutzer weißer Münze. In Polen und Preußen ist ein Groschen gleichfalls eine Kupfermünze, und ungefähr so viel wie ein Gröschel in Schlesien. Ein Groschen Polnisch, gilt in Danzig 2⅔ meißn. Pfennige; ein Groschen preußisch Courant, in Königsberg 3 meißn. Pfennige; ein Groschen Polnisch in Kupfer, in Groß-Polen 1⅓, seit 1766 aber 1⅔ meißn. Pfennige. Ein Groschen Preußisch, so 2 polnische Groschen hält, ist eine Rechnungsmünze in Klein-Polen, wo sie sonst 2⅔, seit 1766 aber 3⅓ meißn. Pfennige gilt. Der venetianische Groschen, Grossello, gilt ungefähr 2 franz. Sols und 6 Deniers, oder eben so viel als ein Kaiser-, böhmischer oder Silber-Groschen. Ein Kara-Groschen heißt bey den Türken ein Speciesthaler. Ein türkischer Groschen, oder Groch, thut 3 gute Groschen, und machen also 8 türkische Groschen einen Reichsthaler aus.

Das Wort Groschenstück ist nur in den Zusammensetzungen Zweygroschenstück, Viergroschenstück, Sechsgroschenstück, Achtgroschenstück, Zwölfgroschenstück, üblich, Münzen zu bezeichnen, welche 2, 4, 6, 8 oder 12 Groschen gelten, und auch Zwölftel, Sechstel, Viertel und Drittel, nähmlich eines Thalers, genannt werden. Im Oberdeutschen ist dafür Groschner üblich.

Das Wort Groschen kommt von dem lateinischen, aber doch den alten römischen Schriftstellern selbst ungebräuchlichen, Worte grossus her, welches so viel, als crassus, dick, ist, wie es in diesem Verstande die lateinischen Kirchenscribenten vom vierten Jahrhundert her gebraucht haben. Und so hat man ein Stück Dickmünze, gegen die Blech- und Hohlmünzen, an statt einen Crassum, einen Dickpfennig, einen Grossum, und

endlich in deutscher Mundart einen Grossen, wie noch einige niedersächsische Bauern diese Aussprache haben, oder Groschen genannt. Hr. Prof. Köhler und Andere, leiten diese Benennung von dem italiänischen Worte Grosso, welches von dem lat. crassus herkommt, ab. Da nun die italiänische Sprache ihren Ursprung aus der lateinischen hat, und eine Abartung von derselben ist, so kommen beyderley Herleitungen auf eins hinaus. In Goslar hat man von dem Worte crassus, das c, nur daß es in k verwandelt ist, an statt des g in Grossus behalten, und ein solches Stück Münze einen Krossen genannt. Groschen heißt also überhaupt eine dicke Münze, sie möge von Gold oder Silber seyn, immaßen in den alten Münznachrichten der Thaler- Gulden- und Goldgroschen gedacht wird; und in einem Diploma Kaiser Friedrich II. vom Jahr 1232, werden Heinrich dem Aeltern und Heinrich dem Jüngern, Herren und Advocaten von Plauen, goldene Groschen zu schlagen erlaubt.

Da die dünnen Hohl- oder Blechmünzen im Handel und Wandel ganz unbequem waren, die Schillinge auch von ungleichem Werthe gemünzet wurden, als welche beyde Arten von dünnen und dicken Münzen vormahls ganz allein in Deutschland üblich waren, imgleichen das Silber sich durch die reichergiebigen Bergwerke überall vermehrte, so fing König Wenzel II. in Böhmen, im J. 1296, an, durch Veranlassung einiger Künstler, die er von Florenz, einer damahls im Münz-Wesen berühmten Stadt, hatte kommen lassen, eine Art Schillinge, oder auf zwey Seiten gestämpelter dicker Pfennige zu schlagen, die man eben von ihrer sonst ungewöhnlichen, jedoch nach einem gewissen Gewicht oder Münzfuß eingerichteten Größe, mit dem neuen Nahmen der Groschen benennet. Fig. 1072. Auf der einen Seite steht die böhmische königliche Krone, mit doppelter Umschrift; die innere: WENCEZLAVS SECVNDVS; die äußere: DEI GRATIA REX BOEMIE; und auf der andern, der böhmische gekrönte Löwe, mit gedoppeltem Schwanze, und der Umschrift: GROSSI PRAGENSES. Sie hießen prager Groschen, weil sie in Prag geschlagen wurden, waren von funfzehnlöthigem Silber, und ein Stück wog etwas über ¼ Loth; 60 Stück derselben, jedes Loth à 1 Kaisergulden gerechnet, machten nach unserm jetzigen Gelde 13 Fl. 37½ Kr. auf die rauhe Mark aber gingen ihrer 63½ Stück. Diese Groschen sind selten unbeschnitten zu haben, indem gemeiniglich die äußere Umschrift daran fehlt. Das Gepräge, wie

wie es hier aussieht, ist auf allen folgenden Groschen, bis auf Kaiser Ferdinand I. beybehalten, und nur der Nahme der Könige geändert worden. Tilemann Friese, in seinem Münzspiegel, macht die Groschen weit jünger, und leitet sie von den französischen Turonis oder Tornosen, (welche zu Tours im Orleanischen, insonderheit unter Philipp IV. oder dem Schönen, welcher im J. 1285 zur Regierung kam, gepräget worden,) her, indem man in Frankreich die Mark Silber in 8 Unzen, die Unze in 8 Groschen, und die Groschen in 3 Pfennige theilte, daß die Unze also 24 Pfennige gehalten. Allein, die prager Groschen sind weit älter, als König Carl I. in Böhmen, und der vierte dieses Nahmens unter den römischen Kaisern, der alles so gern nach französischer Manier gethan. Dewerdeck geht noch weiter, und behauptet, in seiner Silesia numismatica, S. 110, daß schon vor Wenzel II. in Böhmen, seine schlesischen Herzoge Brazislaus und Bolislaus hätten Groschen schlagen lassen; es fehlt aber den Münzen dieser Herzoge, die er für Groschen hält, so wohl der Nahme, als das Gewicht, so man an den prager Groschen bemerkt.

Weil man nun diese Stücke Geldes sehr bequem fand, so ließen des Königs Wenzel II. Nachfolger, K. Johann I. Carl I., und Wenzel III. dergleichen in sehr großer Menge prägen, jedoch also, daß sie solche immer geringer an Silber machten, als: K. Johann von vierzehnlöthigem Silber, daß 60 Stück nur 13 Fl. 18 Kr. und 3 Pf. an feinem Silber betrugen; Carl I. von zehnlöthigem Silber, daß 78 Stück auf die rauhe Mark kamen, und 60 Stück 7 Fl. 42 Kr. 1 Pf. an feinem Silber hatten. Unter K. Wenzel III. kam es gar auf neunlöthiges Silber, und 60 Stück galten 7 Fl. 15 Kr. daher sie auch in Meißen gänzlich verbothen wurden. Es geschah auch, daß man mit eben dem Groschen-Stämpel Münzen von sehr großer Dicke prägete, dergleichen der prager Groschen vom König Carl I. der $\frac{3}{8}$ Zoll dick ist, und an Gewichte $5\frac{1}{16}$ Loth hält, und den man in Köhlers Münzbelustig. 2 Th. S. 233, abgebildet findet. Desgleichen ist der Groschen von den beyden Königen Wladislaus und Ludwig wohl viermahl dicker, als ein anderer Groschen von gleichem Gepräge.

Nachdem die Groschen in Böhmen aufgekommen, waren die benachbarten Markgrafen zu Meißen und Landgrafen zu Thüringen die ersten, welche dieselben aus dem Silber, so sie

aus den damahls in reicher Ausbeute stehenden Bergwerken zu Freyberg, Schneeberg, Schreckenberg oder Annaberg bekamen, in so großer Menge münzen ließen, daß man sehr vielerley Arten davon hat, die auch mancherley Nahmen bekommen haben. Die bekanntesten davon sind folgende:

Bartgroschen. Diese haben den Nahmen von dem auf der einen Seite stehenden meißnischen Helm, dessen Zierrath ein Mannskopf mit einem Barte, spitzigen Hute und Pfauen-Wedel ist. Es haben solche die beyden Brüder und Markgrafen zu Meißen, Churf. Friederich der II. und Sanftmüthige, und Landgr. Wilhelm in Thüringen, im J. 1444 schlagen lassen. Die Hauptseite enthält ein Kreutz, in dessen Mitte ein Schild mit dem thüringischen Löwen ist. In dem Rande steht der landsbergische Schild, und der Titel: F. oder W. DEI. GRACIA. TVRINGE. LANG. Die andere Seite ist mit gedachtem meißnischen Helm bezeichnet, und der Umschrift: GROSSVS. MARCH. MISNENSIS. Churf. Friedrich's Groschen sind von achtlöthigem Silber, und gehen deren 80 Stück auf die Mark, und 20 Stück jedes à 9 Pfenn. auf einen römischen Gulden. Landgr. Wilhelm's Groschen aber sind von zwölflöthigem Silber, und gehen deren 120 Stück auf die Mark.

Bauergroschen, sind zu Goslar von dreyzehnlöthigem Silber auf 12 Pfenn. gemünzt worden, auf deren einen Seite ein Adler, auf der andern zwey Heilige stehen, welche eher Bauern ähnlich sehen; daher sie auch den Nahmen bekommen haben.

Breite Groschen, sind von Markgraf Friderich mit dem gebissenen Backen zuerst im J. 1315 von feinem Silber, zu 60 Stück aus der Mark, geschlagen worden. Es wird ihrer unter dem Nahmen der latorum denariorum und breiter Groschen in Diplomaten von 1344, 47 und 50 gedacht. Die beyden folgenden Frideriche, Markgrafen zu Meißen, der Strenge und Streitbare, haben damit continuirt. Von dem Münzorte Grißen-Schirma heißen sie auch Schirmer Groschen.

Engelgroschen, haben ihren Nahmen von dem auf der einen Seite stehenden und den Wapenschild mit beyden Händen haltenden Engelbilde bekommen. Die ältesten sind von 1498. Sie heißen auch Schreckenberger, von der reichen Silbergrube Schreckenberg, die hernach St. Anneberg im meißnischen Erzgebirge genannt worden; und Mühlsteine, weil

weil sie anfänglich neben der neuen Mühle unter St. Anneberg gemünzet worden. Sie wurden aus vierzehnlöthigem Silber, und auf den wahren Werth der allerersten Groschen gemünzet, um die Bezahlung der aus solchen wichtigen Groschen bestehenden Gefälle damit zu thun; daher auch einer auf 3 alte Fürstengroschen, 7 Stück auf einen rheinischen Goldgulden von 2 Loth, und 56 Stück auf die Mark gegangen. Diesen Werth behielten sie bis auf Churf. August zu Sachsen, welcher im J. 1558 ihren Preis auf $3\frac{1}{2}$ Groschen setzte, daß also nur 6 Stück auf einen Gulden, und $46\frac{1}{2}$ auf die Mark von 14 Loth 8 Grän feinen Silbers gingen. Zu der Kipper- und Wipper-Zeit, im J. 1623, wurden viele Engelgroschen auf 4 leichte Groschen geschlagen, die nach der Abwürdigung nur 6 Pfennige galten. Es gibt chursürstl. und herzogl. sächsische Engelgroschen. Der Churf. zu Sachsen, Johann Friderich, ließ doppelte Engelgroschen schlagen, welche nach dem erhöheten rhein. Gulden 7 Groschen galten. Siehe auch Th. XI, S. 12, f.

Fürstengroschen, siehe Th. XV, S. 456.

Hohlgroschen, waren diejenigen, welche die beyden Brüder Churfürst Ernst und Herzog Albrecht, im J. 1464, von $7\frac{1}{2}$ 4 Gr. feinem Silber, 88 Stück auf die Mark, jedes à 12 Pfenn., schlagen ließen. Sie werden daher auch gute Groschen, Silbergroschen, alte Fürstengroschen und Zinsgroschen genannt.

Horngroschen, wurden die vorhergehenden Groschen auch von den zu beyden Seiten befindlichen Helmzierden, welches zwey oben zusammen gebogene Hörner sind, genannt.

Judengroschen, Judenhüte, Judenköpfe, nannte man auch die oben beschriebenen Bartgroschen, weil der gemeine Mann die auf dem Groschen befindlichen Helmzierrathe für einen Judenkopf ansah.

Kleine Groschen, schmale Groschen, schmales Geld, wurden sowohl in Böhmen von K. Wenzel II. als Markgraf Friderico Admorso, in Meißen, geschlagen. Sie haben auf dem Revers die Umschrift: PARVI PRAGENSES; PARVI MISNENSES. Zwölf Stück galten einen Groschen. Chur-Fürst Friderich der Gütige und Herzog Wilhelm haben im J. 1444 auch kleine Groschen münzen lassen, und zwar 100 Stück auf die Mark, und 3 Loth ins Feine. Deren drey haben einen Wilhelmer gegolten, und also 60 Stück 20 Wilhelmer; daher kamen von ihnen die alten meißnischen Schocke her, und hießen auch Schockgroschen.

Google

Kreutzgroschen, kommen von Churf. Friderich II. und haben über dem großen Löwenschilde ein einzeln Kreutzchen. Man hat auch halbe Kreutzgroschen.

Kronengroschen, sind von den Markgrafen in Meißen und Landgrafen in Hessen geschlagen worden, und haben den Nahmen daher, weil der Wapenschild auf allen vier Enden mit Kronen auf dem Avers besetzt ist, im Revers auch den großen Wapenschild eine Krone bedeckt.

Mittelgroschen, führen den Nahmen von einem M. welches bey der Umschrift des Reverses steht: M. GROSSVS, MARCH. MISNENSIS. Sie galten 11 neue Pfennige, und kamen von dem Churf. zu Sachsen, Friderico Placido, her. Es wird ihrer in einer dresdnischen Münzordnung vom J. 1482 gedacht. Was aber gedachtes M. eigentlich bedeuten soll, ist noch unbekannt.

Mühlsteine, siehe oben, S. 120.

Muthgroschen, siehe unten Schneeberger Groschen.

Prager Groschen, wurden alle alte böhmische Groschen genannt, weil Prag die einzige Münzstadt in Böhmen war.

Reichsgroschen, heißen diejenigen, die nicht nach dem Landes- sondern nach dem Reichs-Fuß von 1559 geschlagen sind, deren 21 Stück 60 Kreutzer gelten, und 108½ Stück auf die cölnische Mark gehen, und 8 Loth fein halten.

Schildgroschen, führen auf dem Revers den meißnischen Löwen, bey welchem zwischen den Vorder- und Hinter-Pfoten der landsbergische Schild mit den 3 Balken steht. Es hatten sie Churf. Friderich II. und seine zwey Brüder, Sigismund und Wilhelm, im J. 1436 schlagen lassen. Sie halten beynahe achtlöthiges Silber, und gehen 91 Stück auf die Mark.

Schirmer Groschen, siehe oben breite Groschen.

Schneeberger Groschen, wurden von Ernst Wilhelm und Albrecht, den Churfürsten und Herzogen zu Sachsen, 1471 aus der schneeberger Silbergrube gemünzet, von funfzehn- bis sechszehnlöthigem Silber, daher sie 15 und endlich 18 Pfennige gegolten. Es gingen ihrer 160 Stück auf die Mark, und 20 Stück auf einen rhein. Gulden von 2 Loth. Man nannte sie auch neue Silbergroschen. Churfürst Friderich der Weise, und die Herzoge Albert, Johann und Heinrich, haben vom J. 1496 an, auch aus dem schneeberger Silber Groschen schlagen lassen, deren 21 Stück einen rhein. Gulden von 2 Loth betragen. Die dritte Sorte

der

der Schneeberger sind die Muthgroschen, welche darum so genannt wurden, weil dergleichen die Handwerksgesellen bey Anmuthung des Meisterrechtes in die Handwerkslade bezahlen mußten.

Schreckenberger Groschen, siehe oben, S. 120.

Schwertgroschen, sind mit den oben erwähnten Mittel-Groschen einerley, auch gleichen Gehaltes mit den Bartgroschen. Sie führen den Nahmen von den über das Kreutz gelegten Churschwertern, oder dem chursächsischen Wapen, welches bey der Umschrift auf dem Avers derselben, zum Unterschiede der Wilhelmer Groschen, zu sehen ist. Man hat ganze und halbe Schwertgroschen, die Churfürst Fridericus Placidus im J. 1456 hat zuerst schlagen lassen.

Silbergroschen, hießen auch die schneeberger Groschen vom J. 1477, deren jedes Stück 9 neue Pfennige galt.

Spitzgroschen, wurden auch die schneeberger, von dem sich in einem dreygespitzten Umkreise darauf befindenden landsbergischen Schilde genannt. Es gibt auch halbe Spitz-Groschen.

Thüringer Groschen, sind von Friderico Bellicoso im J. 1380 von zehenlöthigem, und 1390 von neunlöthigem Silber gemünzet worden. Im Revers ist der thüringische Helm zu sehen, daher sie diesen Nahmen führen. Man hat deren auch viele von dessen Vaters Bruder, Landgraf Balthasar in Thüringen.

Wilhelmer oder Wilhelmsgroschen. Man hat deren dreyerley. Die ersten und alten sind im J. 1390 zu Freyberg von Wilhelm Coclite, Markgrafen zu Meißen, gemünzet worden; deren 80 haben eine Mark gewogen, und am Werthe 9 Loth Silber und 7 Loth Kupfer gehalten. Die andern Wilhelmer haben den Nahmen von Markgraf Wilhelm II. oder dem Reichen, der mit seinen zwey Brüdern, Friderico Bellicoso, und Friderico Pacifico, solche von 1407 bis 1428 hat schlagen lassen. Sie kamen den ersten thüringer Groschen am Gehalte ganz gleich, und wurden auch Fürstengroschen genannt. Die dritten Wilhelmer kommen von Wilhelm III. oder dem Streitbaren, Landgrafen in Thüringen, der solche von 1445 bis 82 schlagen ließ.

Zinsgroschen, wurden die feinen, schweren und guten Silbergroschen genannt, in welchen Zins und Steuer der Landesherrschaft entrichtet werden mußten. Es sind dergleichen auf des Churf. Friderich des Weisen Befehl zu Zwickau,

und auf des Herzogs Georg Anordnung zu Salza gemünzet worden.

Der innere Werth (der Gehalt, das Korn, die Feine) der Groschen, ist, wie aus Vorstehendem erhellet, sehr unterschieden, weil dieser und jener Fürst anfangs gut, hernach aber schlecht gemünzet hat. Wollte man nun die Feine eines Groschen accurat wissen, so müßte es auf der Capelle geschehen. Weil aber die alten Groschen zum Theil sehr rar sind, und man froh ist, wenn man nur ein einziges Stück davon aufgetrieben hat, so muß man sich mit der Probe durch die Nadel oder durch das Streichen behelfen. In den ältesten Zeiten, um das Jahr 1296, wog ein Groschen $\frac{1}{4}$ Loth oder 1 Quent, nach welcher Art auch im J. 1500 die Schreckenberger ausgemünzet worden, und sind deren 60 auf eine Mark gegangen, daß also 1 Mark und 1 Schock Groschen einerley gewesen. Auch sind vorher 60 alte Häller oder jetzige Kreutzer auf 1 Gulden, und 1 Pfund Häller auf 3 Gulden gerechnet worden. Hieraus erhellet, daß die Zahl 60 anfangs ein Schock oder Sexagenam ausgemacht. Als aber hernach die Groschen bald verringert, bald verbessert worden, so daß man im J. 1420, 60 geringe Groschen nur auf 1 Gulden, und nicht 1 Mark gerechnet, und diese damahls neue 60 Stück so viel werth gewesen, als 20 alte: so ist davon die Benennung der alten Schocke hergekommen, wobey man nicht auf die Anzahl, sondern auf den damahligen Werth der Groschen gesehen hat. Ob nun gleich jetzt 60 Groschen ein neues Schock heißen, so macht doch diese Zahl das alte und rechte Schock aus.

Der äußere Werth ist auf den meisten neuen Münzen zu finden, und soll, vermöge der Reichs-Münz-Ordnung, auf den Thalern, welche den Goldgülden gleich gerechnet sind, im Reichsapfel stehen: 72, nähmlich Kreutzer, auf den andern oder Gulden-Tha-
lern

lern aber 60 Kreutzer, auf halben Gulden 30, und so fort bis auf einen einzeln Kreutzer. Auf den alten Groschen aber ist nicht angezeigt, was sie gegolten. Wollte man nun deren Werth nach jetzigem Gelde wissen, so könnte man ihn folgender Gestalt finden. Weil, vorerwähnter Maßen, 1 Schock alte Groschen und 1 Mark einerley ist, auf letztere aber 8 Species-Thaler, oder 256 jetziger Zeit gangbare Groschen gehen: so dividire ich diese letztere Zahl mit 60, da ich denn das Product 4 Groschen bekomme, und bleiben noch 16 Gr. oder 192 Pfenn. übrig. Diese abermahl mit 60 dividirt, so kommen heraus $3\frac{1}{5}$ Pfennig. Ist also ein alter Groschen, wenn er sein rechtes Schrot und Korn hat, nach jetzigem Gelde 4 Gr. $3\frac{1}{5}$ Pf. werth.

Wenn man sagt, daß ehemahls ein Arbeiter nur 1 Groschen zum Tagelohn bekommen, imgleichen, daß alle zur täglichen Nothdurft gehörige Sachen in so wohlfeilem Preise gestanden: so hat man dabey zu erwägen, daß ein alter Groschen auch mehr werth gewesen, als ein jetziger. Oder gesetzt: es wären einem Kirchen- oder Schuldiener in einer von Anno 1400 gefertigten Matrikel, zwey Groschen für eine gewisse Verrichtung ausgemacht, und der Eingepfarrte wollte sich auf seine alte Gerechtigkeit berufen, und nicht mehr als 2 Gr. geben, so müßten es entweder alte Groschen seyn, oder wenn er neues Geld zahlen wollte, so könnte man mit Recht von ihm fordern, daß er seine Arbeit, Getreide und Victualien auch nach dem alten geringen Preis anrechnen, und in jetzt üblicher Münze bezahlt nehmen sollte.

Neueröffnetes Groschen-Cabinet, enthält die so genannten teutschen Spruchgroschen, rußische, spanische und portugiesische, französische, englische, schottländische, ungarische, böhmische und schwedische, dänische, polnische und preußische Groschen, wie auch die sächsischen, meißnischen, thüringischen Dickpfennige und Groschen, in Kupfer gestochen, beschrieben und kürzlich erkläret, nebst der Benennung, Ursprung, Gehalt, Schwere und Werth der Groschen. 12 Fächer nebst 2 Supplementen. Lpz. 1739 — 1765, 8. 10 A. 9 u. drey Viertel Bog. n. 25 u. einen halben Bog. Kupf.

Mit der Benennung Groschen werden sonst auch gewisse Ab- und Ausgaben belegt, als da sind:

Faß-

Faß- Gewähr- Gnaden- Hänsel- Häusel- Hufen- Juden- Mieth- Muth- Quartal-Groschen, u. a. m. davon unter eines jeden absonderlichen Benennung ein Mehreres vorkommt.

Groschen, (Bart-) } siehe oben, S. 120.
— — (Bauer-) }
— — (böhmischer) siehe Th. VI, S. 62.
— — (breite) siehe oben, S. 120.
— — (Dick-) siehe Th. IX, S. 227.
— — (Engel-) siehe oben, S. 120.
— — (Faß-) siehe Th. XII, S. 276.
— — (Fieber-) siehe Th. XIII, S. 321.
— — (Fürsten-) siehe oben, S. 121, und 123.
— — (Gewähr-) siehe Th. XVIII, S. 84.
— — (Gnaden-) siehe Th. XIX, S. 240, f.
— — (Gottes-) siehe Th. XIX, S. 593.
— — (Gülden-) siehe Gülden und Thaler.
— — (guter) siehe oben, S. 116, und 121.
— — (Hänsel-) } siehe in H.
— — (Häusel-) }
— — (Hohl-) } siehe oben, S. 121.
— — (Horn-) }
— — (Juden-) siehe oben, S. 121, und in J.
— — (Kaiser-) siehe oben, S. 116.
— — (Kara-) siehe oben, S. 117.
— — (kleine) siehe oben, S. 121.
— — (Kreutz-) } siehe oben, S. 122.
— — (Kronen-) }
— — (Marien-) siehe oben, S. 116.
— — (Mark-) siehe in M.
— — (Mittel-) siehe oben, S. 122.
— — (Muth-) siehe oben, S. 122, und in M.
— — (polnischer) siehe oben, S. 117.
— — (prager) siehe oben, S. 118, und 122.
— — (preußischer) siehe oben, S. 117.
— — (Reichs-) siehe oben, S. 122.

Groschen, (Schild=) } siehe oben, S. 122.
— — (Schirmer=) }
— — (schlesischer) siehe oben, S. 116.
— — (schmale) siehe oben, S. 121.
— — (schneeberger) siehe oben, S. 122.
— — (schreckenberger) } siehe oben, S. 123.
— — (Schwert=) }
— — (Silber=) siehe oben, S. 116, 121, 122 u. 123.
— — (Spitz=) } siehe oben, S. 123.
— — (thüringer) }
— — (türkischer) } siehe oben, S. 117.
— — (venetianischer) }
— — (weißer) siehe oben, S. 116.
— — (Wilhelms=) siehe oben, S. 123.
— — (Zins=) siehe oben, S. 121, und 123.

Groschen=Stück, } siehe oben, S. 117.
Groschner, }

Groseille, *Groseiller*; siehe Johannisbeerstrauch, Stachelbeerstrauch.

Grosse, siehe das Groß.

Grosse-beauté, nennt man eine figurirte Art Blonden.

Grosse-luisante, eine Art Pflaumen; siehe Pflaumen=Baum.

Grosse-mignonne, die Lackpfirsiche; siehe unter Pfirsich=Baum.

Grosser, eine dänische Münze, die ein wenig größer als ein Pfennig war, und daher auch den Nahmen bekommen hat.

Grossierer, ein Kaufmann, der im Großen handelt; siehe Groß=Handel.

Grossularia, siehe Johannisbeerstrauch, Stachelbeerstrauch.

Groß (*), mit einem langen o. Dieses Wort ist in einer doppelten Hauptbedeutung üblich.

I. Ab-

(*) Bey dem Ottfried groz, bey dem Willeram gruoz, im Niederſ. groot, grant und grandig (Lat. grandis, Fr. grand), im

I. Absolute, die Quantität, das Maß der Ausdehnung zu bezeichnen. Der Garten ist zehen Quadrat-Ruthen groß. Wie groß ist der Acker? Besonders der Ausdehnung in die Höhe und in die Länge. Wie groß ist der Berg, das Haus, der Baum? für wie hoch? In dieser Bedeutung ist es in der höchsten Staffel am häufigsten in Gestalt eines Nebenwortes üblich, seltener in Gestalt eines Beywortes. Ein zehen Ellen großer Stein, besser, der zehen Ellen groß ist. Cajus ist größer als sein Bruder. Der größte von beyden.

II. Einen beträchtlichen Raum einnehmend, im Gegensatze dessen, was klein oder kleiner ist, wo das Gewöhnliche allemahl das Maß ist, worauf sich groß und klein beziehen.

1. Eigentlich und in engerer Bedeutung.

(1) Ueberhaupt, ein mehr als gewöhnliches Maß der Ausdehnung habend. Eine große Stadt, ein großes Dorf, ein großes Haus, ein großer Baum, ein großes Feld, ein großer See u. s. f. Der Garten ist nicht groß, aber schön. Der große Zeh, im Gegensatze der kleinern Zehen. Im Großen han-

im Engl. great. Es gehört zu dem Geschlechte des Lat. crassus, des mittlern Lat. grossus, Engl gross, dick. Ohne Zweifel stammet es von dem alten grow, wachsen, ab, wohin auch das alte rise, Engl. rise, steigen, entspringen, zu gehören scheint. Siehe Grün, Rasen, Reise, Rieseln u. s. f. Michel und stur, waren ehedem, wie in allen europäischen Sprachen, so auch in der deutschen üblich, den Begriff dieses Wortes gleichfalls auszudrucken. Siehe Michel und Stier. In vielen Zusammensetzungen, besonders welche Titel und Würden bezeichnen, bedeutet Groß — so viel als in andern Fällen Oberst — oder General —, die höchste Würde von einer gewissen Art zu bezeichnen.

Die Aussprache des o ist, wenn groß am Ende wächset, in den Mundarten, die hochdeutsche selbst nicht ausgenommen, bald lang, bald kurz, ohne daß man eben einer vor der andern den Vorzug geben könnte. Aber ohne Vermehrung am Ende lautet es fast durchgehends lang.

handeln, Fr. en gros, im Ganzen, im Gegensatze der Krämer; siehe Groß-Händler.

(2) In engerer Bedeutung. a) Der Ausdehnung in die Länge nach. Große Schritte machen. b) Der Ausdehnung in die Höhe nach. Ein großer, d. i. hoher Baum. Das Wasser wird groß, schwillt der Höhe nach an. Ein großer Mensch.

2. Figürlich.

(1) Erwachsen. Kleine Kinder werden auch groß. Sein größerer (älterer) Bruder. Hühner-Vieh groß ziehen. Die Großen, die Erwachsenen, im Gegensatze der Kleinen.

(2) Der Zahl, der Menge nach, aus vielen Theilen oder Individuis bestehend. Eine große Anzahl, Menge. Ein großes Gastmahl anstellen, welches aus vielen Personen besteht. Ein großes, zahlreiches, Gefolge haben. Der große, größere oder äußere Rath, der aus mehrern Personen besteht, im Gegensatze des kleinen, kleinern, engern oder innern Rathes. Der große Haufe, der Pöbel, das gemeine Volk, weil dasselbe den zahlreichsten Theil in einem Staate ausmacht. Ein großer Vorrath von Kugeln, Obst, Waaren u. s. f. Großen Theils, oder, ob gleich nicht so richtig, großentheils, größten Theils, oder größtentheils, einem großen, oder dem größten Theile nach, werden als Nebenwörter gebraucht. Ich habe es großen Theils schon gesagt. Das rührt größten Theils daher u. s. f. Groß Geld und Gut aufwenden, vieles. Ein Großes, bey einigen für vieles Geld; es hat mich ein Großes gekostet, ich wollte nicht ein Großes nehmen, u. s. f. Ein großes Hundert, im gem. Leben, eine Zahl von 120, ein großes Tausend, eine Zahl von 1200, welche Wörter von einigen irrig zusammen gezogen werden, ein Großhundert, Großtausend. Diese Benennung ist ein Ueberbleibsel der alten Art,

an statt zehen, bis auf zwölf zu zählen, welche sich bey mehrern mitternächtigen Völkern findet.

(3) Der Qualität nach, viele Grade der innern Stärke habend. Ein großes Geschrey erheben. In eine große Freude, in einen großen Zorn gerathen. Große Schmerzen empfinden. Seinen Schaden, seinen Schmerzen größer machen (vorstellen) als er ist. In dem größten Ansehen stehen. Große Kälte empfinden. Die Hitze ist eben nicht so groß. Eine größere oder geringere Aehnlichkeit. Dir steht ein großes Glück, ein großes Unglück bevor. Großen Hunger, großen Durst empfinden. Er ist ein großer Spieler, ein großer Trinker, ein großer Lügner, ein großer Bösewicht, ein großer Gelehrter, ein großer Tonkünstler u. s. f. besitzt in diesen Beschäftigungen sehr viele und ausgebreitete Fertigkeiten. Ein großer Mann, der in seinem Fache viele und seltene Fähigkeiten besitzt.

So zahlreich die Fälle sind, in welchen groß in dieser Bedeutung gebraucht wird, so sind sie doch nicht ohne Einschränkung. Man sagt z. B. nicht ein großer Geruch, ein großer Geschmack, ein großer Schall, ob man gleich ganz richtig ein großes Licht, ein großes Getöse, ein großer Schmerz sagt. Allein da, wo bloß der Eigensinn des Gebrauches herrschet, sind Regeln unmöglich. Eben dieses gilt auch von den meisten der vorigen Bedeutungen.

(4) Der Wichtigkeit, d. i. sowohl der Menge als Beschaffenheit der Folgen nach, ohne doch die vorhergehende innere Größe davon auszuschließen. Große Leidenschaften, große Laster, große Tugenden, deren Wirkungen und Folgen sich auf viele Personen erstrecken. Ein großer Verstand, der den Zusammenhang zwischen vielen Dingen mit großer Deutlichkeit einsieht. Große Thaten thun. Das hat etwas Großes zu bedeuten. Wer im Kleinen nicht treu ist, ist es im Großen noch weniger.

(5) Dem Vorzuge vor der Menge nach. a) Dem äußern Vorzuge, dem Stande, der Würde nach. In Oestreich bekommt die älteste Erzherzoginn, auch wenn sie noch in der Wiege liegt, den Titel große Frau. Eben diesen Titel bekommt auch die russische Kaiserinn. Personen, welche die ersten Stellen des Staates entweder in der Regierung, oder zunächst um den Fürsten bekleiden, werden große Männer oder Große genannt. Die Großen dieser Welt, Ein großer Herr. Die große Welt, vornehme Personen. b) Den innern Vorzügen, den innern großen und erhabenen Eigenschaften nach. Groß denken, edel, sich durch seine Art zu denken von der gemeinen und gewöhnlichen unterscheiden, besonders im guten Verstande. Eine große Seele, welche sich durch Standhaftigkeit, Großmuth, erhabene Gesinnung u. s. f. von vielen andern unterscheidet. Ein großer Mann, der sich durch vorzügliche Fähigkeiten oder Verdienste von seinen Zeitgenossen unterscheidet. Wenn ein großer Mann fällt, so ist er auch im Falle groß. c) Sich mit etwas groß machen, damit groß thun, im g. L. sich damit einen ungegründeten Vorzug beyzulegen suchen. Groß thun, sich durch Worte oder Handlungen Vorzüge beylegen, die man nicht besitzt.

Groß, (das) Niederſ. ein Gröſ oder Grötchen, Fr. Grosse, im Handel und Wandel, eine Zahl von 12 Dutzend, oder 144 Stück. Ein Groß Pfeiffen, zwölf Dutzend Pfeiffen. Ein halbes Groß, 6 Dutzend, oder 72 Stück.

Auf solche Art werden von den Grossierern, Manufacturisten, und Handwerksleuten, viele Waaren verkaufet, unter andern die seidenen und zwirnenen Nesteln oder Senkel, die Knöpfe von Seide, Wolle, Zwirn, Pferde- und andern Haaren, die Tischmesser, die Federn zu allerhand Getrieben, die Leinwand- und Schneider-Scheren, die Feilen von allerhand Sorten, die Schreibzeuge und ledernen Bestecke, die kupfernen, messingenen und eisernen Fingerhüte, die Kämme von Buchs-

Baum und anderm Holze, oder auch von Horn, die alaunierten Kalbfelle für die Buchbinder, wie auch die weiß gegärbten Ziegen= Schaf= und Lammsfelle, u. a. m.

Groß=achtbar, ein großen Theils veralteter Titel, für hoch zu schätzend, so nur noch in den Kanzelleyen in einigen hergebrachten Fällen üblich ist.

Groß=Admiral, in einigen Ländern, ein Titel des obersten Admirales, der das oberste Commando über eine Flotte hat. In den Niederlanden ist dafür der Titel Admiral=General, oder General=Admiral üblich.

Groß=Aeltern, ein Collectivum, den Großvater und die Großmutter zu bezeichnen.

Groß=Aente, ein Nahme der gemeinen wilden Aente; zum Unterschiede von der Mittelänte, und kleinen oder Kriechänte.

Groß=athemig, wenn ein Pferd also genannt wird, siehe Th. XIV, S. 47.

Groß=Bänker, an einigen Orten, ein Bankmeister, welcher das Recht hat, seine Waare in einer großen Bank, d. i. öffentlichen Bude, zu verkaufen. Besonders ein Bäcker dieser Art. Zum Unterschiede von einem Kleinbänker.

Groß=Base, Groß=Muhme, die Schwester des Großvaters oder der Großmutter.

Groß=Bauer, in einigen Gegenden, ein vollständiger Bauer, ein Pferdner oder Pferdebauer; zum Unterschiede von einem Kleinbauern oder Hintersassen.

Groß=Binder, eine Art Faßbinder, welche nur große Gefäße verfertigen, und auch Küfner, Küfer heißen, zum Unterschiede von den Kleinbindern. Siehe Th. VI, S. 89.

Groß=Blech, auf den Blechhämmern, eine Art starkes Bleches, welches zu Pontons gebraucht, und auch großes Kreutzblech genannt wird.

Groß=Ding, eine in Breslau übliche Benennung des ordentlichen Stadtgerichtes; zum Unterschiede von dem Kleindinge.

Groß-Enke, in einigen Gegenden, ein Nahme des ersten und vornehmsten Enken oder Pferdeknechtes, der auch der Großknecht, der Oberenke genannt wird; zum Unterschiede von dem Mittelenken und Klein- oder Unterenken. Siehe Enke, Th. XI, S. 30, und Groß-Knecht.

Groß-Enkel (der), die **Groß-Enkelinn**, des Enkels oder der Enkelinn Kinder, Personen in Beziehung auf den Aeltervater. So waren Jacobs Söhne Großenkel Abrahams.

Groß-Falk, in einigen Gegenden, eine Benennung des Sackerfalken, Falco sacer *Klein.* siehe Th. XII, S. 130.

Groß-Fränkisch, eine Art Weinstöcke; siehe unter Weinstock.

Groß-Fürst (der), die **Groß-Fürstinn**, eine Würde, welche eigentlich einen souveränen Fürsten bedeutet, welcher mehrere Fürsten unter sich hat. So nannten sich die Czaren oder Kaiser von Rußland ehedem Groß-Fürsten von Rußland. König Casimir von Polen schrieb sich 1457 einen Großfürsten in Litauen, in Reußen und Preußen. In den neuern Zeiten ist in Rußland dem Thronfolger der Titel eines Großfürsten beygeleget worden.

Daher das **Großfürstenthum**, ein Land, dessen Beherrscher ein Großfürst ist.

Groß-Garn, bey den Fischern einiger Gegenden, z. B. am Rheine, ein großes Wurfgarn, welches tausend Bleykugeln hat. Siehe Th. XIII, S. 627.

Groß-günstig, hochgeneigt, ein großen Theils veralteter Titel, welchen man an einigen Orten noch solchen Personen gibt, welche die nächsten nach denen sind, die man gnädig nennet. Manche Schriftsteller pflegen in den Vorreden ihre Leser noch mit einem großgünstiger Leser anzureden.

Groß-Händler, siehe den folgenden Artikel.

Digitized by Google

Groß=Handel, der Handel oder die Handlung ins Große, oder im Großen, Fr. Commerce en gros; daher **Großhändler**, oder **Grossierer**, Ital. Grossiero, Fr. Commerçant, Marchand en gros, Marchand-Grossier, Marchand en Magazin, im mittlern Lat. Magnarius, ein Kaufmann, der nur im Großen (en gros) handelt; ein Kaufmann, welcher Waaren in ganzen Stücken, Centnern, oder andern, nach Verschiedenheit der Waaren ebenfalls verschiedenen großen Partien oder Quantitäten ein- und wieder verkauft, den Krämern aber das Ausschneiden bey Ellen, und das Auswägen bey Pfunden, Lothen rc. überläßt. Es finden sich solche meisten Theils in großen Städten, wo viele Capitalisten anzutreffen sind, die nur bey verschlossenen Gewölben handeln, und außer den Messen keinen öffentlichen Kram, Laden oder Bude, haben, zum Theil dabey Verleger und Manufacturiers sind, oder solche Waaren in Commission bekommen, welche sie nicht bey Kleinigkeiten (en détail) ausschneiden oder auswägen dürfen, es wäre denn, daß sie solches für ihre eigene Rechnung thun wollten. Ihr Handel ist viel wichtiger, weitläuftiger, und rühmlicher als der Handel im Kleinen, oder der Handel des Handkaufes. Denn dieser letztere ist allerley Arten der Leute, sowohl Hohen als Niedrigen, unterworfen, und größten Theils in der Mauer der Stadt, wo die Krämer wohnen, welche dieses Gewerbe treiben, eingeschlossen. Mit dem Handel im Ganzen hingegen hat es eine andere Bewandtniß. Denn, 1) die Grossierer haben es eigentlich mit zweyerley Leuten zu thun, nähmlich mit den Fabrikanten, Manufacturiers, Handwerkern, und andern Lieferanten, denen sie befehlen; und mit den Kaufleuten des Handkaufes, oder den Krämern, denen sie die von jenen erhaltenen Waaren bey ganzen Stücken, Kisten, Fässern, Centnern rc. verkaufen. 2) Der Handel im Ganzen wird sowohl von Edeln als Un-

Unedeln, in vielen Königreichen, Republiken und Städten, getrieben; niemahls aber von jenen der Handel im Kleinen. 3) Der Handel im Ganzen erstreckt sich im Kaufen und Verkaufen nicht allein über die Stadt und Wohnung derer, die den Handel treiben, sondern auch über andere Städte, Provinzen und Länder, wie weit sie auch entlegen sind. 4) Die Großhändler sind es, welche alle überflüssige Sachen, die in einem Lande wachsen, und die Waaren, welche darin verfertiget werden, in andere Länder schaffen. Sie sind es endlich 5) die durch Tausch und Verwechselung, alles was nöthig ist, und das Land oder die Stadt, worin sie sich aufhalten, nicht hat, zurück bringen.

Es gibt eigentlich dreyerley Arten Grossierer. 1) Diejenigen, welche mit allerley Waaren handeln, die in dem Lande, oder in der Stadt, wo sie wohnen, fallen, oder gemachet und verkaufet werden, und die also nur in dem Lande oder in der Stadt, wo sie sich befinden, handeln. 2) Die, so in auswärtige, aber nicht weit entfernte Herrschaften oder Länder, als: nach Holland, Frankreich, England rc. handeln. 3) Diejenigen, welche durch große, weite und langwierige Reisen, in weit entfernte Herrschaften, Länder und Königreiche, als: nach der Levante, nach Persien, Afrika, Ost- und West-Indien, Handlung treiben.

Wie nun der Handel der Grossierer groß und über den Handkauf erhaben ist: also ist auch derselbe dem gemeinen Wesen sowohl, als den Großhändlern selbst, um so viel ersprießlicher. 1. Dem gemeinen Wesen ist dieser Handel darum zuträglicher, theils, weil der unvermögende Krämer so viel eher, und gleichsam vor der Thüre seine Bedürfnisse finden kann, und nicht erst warten darf, bis eine Messe oder ein Jahrmarkt komme, da er bey den Fremden dasjenige, was ihm fehlt, suchen muß; theils, weil solche Grossierer auch auf Zeit zu verkaufen pflegen, welches sie den im Kleinen

handelnden Kaufleuten nicht wohl abschlagen können, mithin solches denjenigen desto bequemer fällt, die nicht hinlängliche Mittel haben, Waaren bey Partien aus der Fremde kommen zu lassen. 2. Den Grossierern selbst ist ihr Handel vortheilhafter, weil sie dadurch einen größern Gewinn, und zwar in kürzerer Zeit erlangen können, als andere, welche die Waaren im Kleinen vertreiben; dagegen haben sie aber auch größere Gefahr und größern Schaden zu befürchten, als die andern; welche Gefahr nach dem Maße der Entfernung derjenigen Länder wächst, wohin sie handeln. Denn es ist gewiß, daß diejenigen, welche in der Nähe von einem Orte zum andern ihre Handlung treiben, weniger Gefahr haben, und mehr versichert sind, als die, welche nach weit entlegenen Orten handeln; wovon die Ursache darin zu suchen ist, daß sie in dem erstern Falle bessere Gewißheit und Nachricht ihrer Sachen haben können, als in dem letztern; wie denn auch die Erfahrung lehrt, daß mehr Fallimente unter denen vorgehen, die nach weit entlegenen Orten handeln, als unter andern. Ueber dieses gehören zu dem Großhandel: ein starkes Capital, (insonderheit, wenn der Grossierer zugleich ein Manufacturier oder ein Verleger der Manufacturiers mit ist, jedoch nachdem die Waaren sind, indem etliche geringer sind, als andere, und ein Kaufmann, der z. E. mit baumwollenem Zeuge oder Sarsche von geringem Preise im Großen handelt, bey weitem keinen so großen Verlag und kein so großes Capital gebraucht, als derjenige, welcher mit goldenen, silbernen, seidenen oder wollenen Waaren handelt,) großer Credit, und die möglichste Vorsicht. Und eben um dieser Gefahr und des zu dem Großhandel erforderlichen Capitals willen sowohl, als auch weil es einem Negocianten allein den Großhandel zu treiben sehr schwer ist, indem die Gegenwart eines Grossierers so wohl bey dem Kaufe als Verkaufe der Waaren nöthig ist,

ist, damit er den Kauf nicht auf die Commissionäre ankommen lassen dürfe, den Verkauf aber nebst andern täglich vorfallenden Geschäften, nicht versäumen möge, pflegen diejenigen Kaufleute, welche einen Großhandel anzufangen gesonnen sind, gemeiniglich mit andern in Compagnie zu treten; welches denn auch sehr vernünftig ist, indem auf diese Weise sowohl der Einkauf der Waaren und das damit verknüpfte Reisen, als auch der Verkauf derselben, sowohl zu Hause, als auch an auswärtigen Orten, insonderheit auf Messen und Jahr-Märkten, imgleichen die Correspondenz, der Empfang der Waaren von den Manufacturiers, Handwerkern und andern Lieferanten, die Scripturen, das Comptoir, und andere bey einer solchen Handlung vorfallende Geschäfte mehr, gehörig besorget werden können.

Dasjenige, was ein solcher Kaufmann, der entweder für sich allein, oder in Gesellschaft mit andern im Großen zu handeln gedenkt, bey seiner Handlung beobachten muß, wenn er dieselbe gehörig führen will, besteht hauptsächlich in Folgendem. 1) Zuvörderst hat er diejenigen Lehrsätze zu beobachten, die überhaupt von dem Ein- und Verkaufe der Waaren gegeben werden können; siehe Th. X, S. 399, fgg. 2) Hat er eine Manufactur zu verlegen, oder gar selbst eine Fabrik, und sollte es auch nur seyn, daß er z. E. die von Tuch-Machern gekauften rohen Tücher völlig ausarbeiten, färben und pressen ließe, so wird schon eine genaue Kenntniß zu dergleichen Ausfertigung erfordert, daß er nähmlich die rechte Farbe und deren Ingredienzien wohl verstehe, und diesfalls von den Färbern nicht in Schaden gesetzt werde. Zuweilen trägt es sich auch zu, daß ein Grossierer, der gewisse Handwerker verleget, denselben die Materialien zu ihrem Handwerke anschaffen, und die verfertigte Waare dagegen wieder in Bezahlung nehmen muß. Ob nun wohl hier der Nahme eines Manufacturiers nicht statt hat, sondern

solches nur ein bloßes Verlegen der Handwerksleute genannt werden kann: so erfordert es doch auch seine Aufmerksamkeit, nicht nur wegen der Waaren und Materialien, die den Handwerksleuten geliefert werden, sondern auch wegen desjenigen, was er wieder empfängt. 3) Zu Absetzung seiner Waaren muß er entweder guten ausländischen Briefwechsel haben, oder doch mit den Krämern seiner Stadt in gutem Vernehmen stehen; welches theils dadurch geschieht, wenn er nicht selbst en detail zu verkaufen anfängt, sondern ihnen solches als den Profit überläßt, wovon sie leben müssen; theils aber auch dadurch, daß er mit ihnen fleißig umgeht, welches außerdem auch noch den Nutzen hat, daß man dadurch erfährt, ob der Abzug der Waaren gut oder schlecht sey, und welche am meisten gesucht werden, wornach sich alsdenn der Grossierer, in Bestellung der Waaren, vornehmlich der Manufacturwaaren, es mögen in- oder ausländische seyn, sehr richten kann. Endlich ist wegen der Scripturen noch zu erinnern, daß, weil die Grossierer nur mit ganzen Stücken handeln, ihnen, ein richtiges Inventarium und Scontrobuch über ihre Waare zu führen, so schwer nicht fallen könne, als den Krämern, die im Kleinen handeln, und so viel hunderterley Waaren zu scontriren haben. Siehe auch den Art. Kaufmann.

Groß=Herr, ein Titel, welchen man in Schriften von dem türkischen Kaiser zu brauchen pflegt, der sonst auch Groß=Sultan, und Groß=Türk genannt wird, weil er über mehrere kleinere Sultane oder souveräne Herren zu gebiethen hat.

Groß=herrisch, wird nur im g. L. und in verächtlichem Verstande gebraucht, einem großen Herren gleich. Großherrisch thun, einen großen Herren vorstellen wollen.

Groß=Herzog, eigentlich ein souveräner Herzog, der mehrere Herzoge unter sich hat, in welchem Verstande

sich die Beherrscher Rußlandes, des heutigen westlichen Preußens, Litauens u. s. f. ehedem Großherzoge nannten, und zum Theil noch nennen. In uneigentlicherm Verstande haben die Beherrscher von Toscana in den neuern Zeiten diesen Titel erhalten, der ihnen zugleich den Rang über andere Herzoge zunächst nach den Königen gibt.

Eben diese Benennung führt auch die große Ohr=Eule, oder der Uhu; siehe Th. XI. S. 682.

Groß=Hofmeister, der oberste oder vornehmste Hof=Meister an einigen Höfen. In dem deutschen Reiche wird der Churfürst von der Pfalz wegen seines alten Amtes zuweilen des **Reiches Großhofmeister** genannt, vermöge welches Amtes ihm auch einige die Gerichtbarkeit über den Kaiser zusprechen wollen.

Groß=Hundert, siehe oben, S. 129.

Groß=jährig, siehe **Majorenn**.

Groß=Kämmerer, der oberste oder vornehmste Kämmerer, an verschiedenen Höfen. Dergleichen ist der **Groß=Kämmerer** am französischen Hofe, der allen königlichen Kammerbeamten vorgesetzt ist. Siehe **Kämmerer**.

Groß=Kammerherr, ein vornehmer Reichsbeamter in Polen und Litauen, der in dem erstern Reiche **Kron=Großkammerherr** heißt.

Groß=Kanzler, der oberste und vornehmste Kanzler eines Reiches, der allen andern Kanzlern vorgesetzt ist; eine in verschiedenen Reichen befindliche hohe Würde.

Das Amt eines Großkanzlers ist nicht eigentlich, selbst Recht zu sprechen, welches ihm eine gefährliche Macht geben würde; sondern er muß ein aufmerksames Auge auf alle Gerichtsstätten des Staates haben, damit sie recht richten, und jede Obrigkeit ihre Pflicht beobachte. Weil es unmöglich ist, daß ein Landesherr alle Personen, die bey Justitzsachen gebraucht werden, ihre Gaben, ihre Geschicklichkeit und Redlichkeit kennen

Digitized by Google

nen kann: so muß der Großkanzler sich eine genaue Kenntniß derselben erwerben, und seinem Fürsten die Candidaten vorschlagen, die er zu der Besetzung erledigter Aemter für geschickt hält. Ferner muß er für die Handhabung der Gesetze wachen, und neue in Vorschlag bringen, wenn die Noth es erfordert. Man sieht hieraus, daß dieses Amt eins der wichtigsten im Staate ist, daß das Wohl der Gesellschaft davon abhängt, und daß ein Landesherr nicht vorsichtig genug dabey wählen kann, um einen geschickten, redlichen, unbestechlichen Mann, einen Mann ohne Vorurtheile, Leidenschaften und Eigensinn, kurz, einen Mann zu wählen, dergleichen Friederich der Große und Gerechte seinen Staaten in einem von Carmer vorgesetzt hat.

Groß-Klette, Arctium Lappa maior *Linn.* siehe Klette.

Groß-Knecht. 1. Der erste und vornehmste Knecht auf Landgütern, wo man mehrere Knechte hat; an andern Orten der Großenke, Oberenke.

2. Auf Schiffen, wo man zwey Standblöcke oder so genannte Knechte, d. i. starke aufrecht stehende Hölzer hat, die Segel daran aufzuziehen, einen Mast aufzurichten u. s. f. wird der bey dem großen Maste, der Großknecht genannt.

Groß-Kopf, ein Mensch mit einem großen Kopfe, im g. L. und aus Verachtung.

In einigen Gegenden wird auch die Meeräsche, oder der Meeralant, Cephalus, Mugil *Linn.* also genannt. Siehe Alose und Botargum.

Groß-Kreutz, bey verschiedenen Ritterorden, eine Benennung der ersten und vornehmsten Ordensritter, welche unmittelbar auf den Großmeister folgen; zum Unterschiede von den geringern Ordensrittern.

Groß-Küchenmeister, ein vornehmer Reichsbeamter in Polen und Litauen, der in dem erstern Reiche Kron-Großküchenmeister genannt wird.

Groß-mächtig, sehr mächtig, in einem hohen Grade mächtig. Am häufigsten braucht man es nur noch in den Titeln gekrönter Häupter, da denn selbige von Geringern im Superlativ großmächtigste genannt werden. Der Kaiser gibt Königen nur großmächtig, so wie sich diese unter einander gleichfalls nur so nennen.

In Königshovens Chronik heißt König Ladislaus von Ungarn der durchmächtigste Fürst und Herr.

Groß-Magd, heißt, in den Landwirthschaften, diejenige Magd, welche backen, melken, und das große Vieh bestellen muß, auch auf die Küche Achtung zu geben hat. An einigen Orten wird sie auch Vieh-Magd genannt.

Groß-Marschall, in einigen Ländern, ein vornehmer Hofbeamter, der erste und vornehmste Hofmarschall. In Litauen ist der Großmarschall und in Polen der Kron-Großmarschall ein vornehmer Reichsbeamter.

Groß-Meister, eine gewöhnliche Benennung der Ober-Häupter der Ritterorden, wodurch sie sich von geringern Beamten und Rittern unterscheiden, welche ehedem auch Meister genannt wurden.

Groß-mögend, ein Titel, welchen in den vereinigten Niederlanden die Staaten oder Stände der Provinz Holland bekommen. Edle Großmögende Herren, wo das erste auf die Ritterschaft, das letzte aber auf die Abgeordneten der Städte geht. Die Staaten der übrigen Provinzen heißen nur Edle Mögende, die General-Staaten aber Hochmögende Herren.

Groß-Muhme, siehe Groß-Base.

Groß-Mundschenk, ein vornehmer Reichsbeamter in Polen und Litauen, der in dem erstern Reiche Kron-Großmundschenk genannt wird.

Groß-Mutter, der Mutter oder des Vaters Mutter, im Oberdeutschen Altmutter, die Ahn, die Ahnfrau, im Niedersächs. Holländ. und Dän. beste Moder.

Groß-Oheim, des Vaters oder der Mutter Oheim, Niederſ. Grootoom.

Groß-Prior, eine vornehme Würde verſchiedener Ritterorden, der vornehmſte Prior eines Ordens in einem ganzen Lande, der unmittelbar unter dem Großmeiſter ſteht. In weiblichen Ritterorden die **Groß-Priorinn**.

Groß-Richter, der Richter des erſten und vornehmſten Gerichtes zu Soeſt in bürgerlichen Sachen, welches auch das Gericht der vier Bänke genannt wird.

Groß-Richtmann, die Großrichtleute, eben daſelbſt, zwey Abgeordnete der Bürgerſchaft, welche dem Gerichte des Rathes, als des dritten der daſigen Gerichte, beyſitzen, aber doch keine Stimme haben, außer in Dingen, welche die ganze Stadt angehen.

Groß-Schatzmeiſter, der vornehmſte und oberſte Schatz-Meiſter. Litauen hat ſeinen Großſchatzmeiſter, und Polen einen Kron-Großſchatzmeiſter, welcher in der Kron-Schatz-Commiſſion den Vorſitz hat.

Groß-Stallmeiſter, der erſte und vornehmſte Stall-Meiſter. In Polen und Litauen iſt ſolches ein vornehmer Reichsbeamter, der in dem erſtern Lande Kron-Großſtallmeiſter genannt wird.

Groß-Sultan, der oberſte und vornehmſte Sultan, der mehrere Sultane unter ſich hat; eine gewöhnliche Benennung des türkiſchen Kaiſers, der auch nur Sultan ſchlechthin genannt wird. Siehe dieſes Wort.

Groß-Tauſend, ſiehe oben, S. 129.

Groß-Türk, eine ehedem ſehr gewöhnliche Benennung des türkiſchen Kaiſers, wofür jetzt Großherr und Groß-Sultan üblicher ſind.

Groß-Uhrmacher, ſiehe Uhrmacher.

Groß-Urenkel, die Großurenkelinn, Perſonen in Anſehung ihres Urältervaters, oder ihrer Urältermutter, des Urenkels oder der Urenkelinn Kinder.

Groß-Vater, des Vaters oder der Mutter Vater, im Oberd. Ahn, Altvater, im Niederſ. Holländ. und Dän.

Dän. beste Vater. Bey Personen, von denen man mit Ehrerbiethung spricht, setzt man das Herr dazwischen: Ew. Königl. Majestät Groß Herrn Vaters Majestät.

Daher der Großvaterstuhl, im g. L. ein Stuhl mit Armlehnen, ein Sorgestuhl; siehe unter Stuhl.

Der Großvatertanz, der auch nur schlechthin der Großvater genannt wird, bey dem großen Hausen, ein wilder Tanz, mit welchem gemeiniglich die Hochzeittänze beschlossen werden, und der den Nahmen von einem lustigen Liede hat: als der Großvater die Großmutter nahm, und so ferner.

Groß-Vezier, der vornehmste und erste unter den Vezieren, der erste Staats-Minister eines regierenden Herren an den morgenländischen Höfen, besonders an dem Hofe des türkischen Kaisers. Siehe Vezier.

Groß-Vogt, in einigen Ländern der oberste und vornehmste Vogt, der andere Vögte unter sich hat.

In dem Fürstenthum Zelle hatte sonst der Großvogt in Haushaltungs- und Rechtssachen die Aufsicht über die Amts-Vogteyen, welche Würde aber seit 1772 aufgehoben ist.

Zu Scheningen, im Braunschweigischen, ist der Großvogt Richter über die Salzwerke, und hat den Kleinvogt unter, den Salzgrefen aber über sich.

Groß-Vorschneider, ein vornehmer Reichsbeamter in Polen und Litauen, der in dem erstern Reiche Kron-Großvorschneider genannt wird.

Groß-Waibel, in den Schweitzer-Cantons, der oberste Gerichtsdiener eines Cantons. Siehe Waibel.

Großenhayner Grün, siehe unter Grün.

Grot, (*) [der] Groot, Fr. Gros, eine Münze, die an verschiedenen Orten gäng und gebe ist. In einigen nie-

(*) Es ist vermuthlich das hochdeutsche Groschen oder Gröschel, welches in der niedersächsischen Mundart Grot lautet. Indessen wird in dem Bremisch-Niederf. Wörterb. behauptet, daß es eine Ellipsis sey, und vollständig ein groter Swaren heiße.

niedersächsischen Gegenden, besonders im Bremischen und Ostfriesländischen, ist unter dieser Benennung eine Scheidemünze bekannt, welche in Bremen, Westphalen rc. 5 Schwaren, oder, nach unserm Gelde, 4 Pfenn. gilt; 72 Grot machen einen Reichsthaler. In Ostfriesland hält ein Grot $1\frac{1}{2}$ Syferts, oder 3 Oertchen, oder $7\frac{1}{2}$ Witten; 72 Grot machen daselbst gleichfalls einen Reichsthaler. Ein brabantischer Grot beträgt nach unserm Gelde 3 Pfennige; 96 machen also einen Reichsthaler. Im Cölnischen gilt ein Grot 4 leichte Pfennige; und betragen 100 Grot einen Thaler.

Ein Grot Flämisch, welches eine Rechnungs-Münze ist, hält im Brabantischen $3\frac{1}{3}$, in Hamburg $3\frac{1}{2}$, und in Holland 4 meißner Pfennige.

Ein englischer Grot hat 4 Pfenn. Sterl. oder 2 Gr. 4 Pfenn. Meißn. Siehe **Groat**.

Siehe auch **Grotjen**.

Grotesk, Fr. grotesque, in den schönen Künsten, unnatürlich, der Natur nicht gemäß, bloß in der Einbildungskraft und Phantasie des Künstlers gegründet. Groteske Figuren von Thieren und Menschen, welche nicht in ihren ordentlichen und gewöhnlichen Verhältnissen vorgestellt sind. In diesem Sinne wird das Wort gemeiniglich als ein Substantivum, und mehrentheils im Plural gebraucht; **Grotesken**, Fr. Grotesques. In weiterer Bedeutung und figürlich, bedeutet **grotesk** auch seltsam, unnatürlich, abenteuerlich, wunderlich, possierlich, lächerlich, fratzenmäßig überhaupt. Ein grotesker, schnakischer, Einfall. Eine groteske, wunderliche, seltsame, Kleidung. Eine groteske, närrische, lächerliche, Physionomie.

In der Baukunst und Bildhauerey sind die **Grotesken** niedrig erhabene Bildwerke, welche aus mancherley nach der Phantasie oder Grille des Künstlers verschlungenen Zügen von Blumen oder Laubwerke, wel-

welches die Natur gar nicht nachahmet, sondern mit allerley Zweigen und Blättern nach Belieben erdichtet wird, bestehen, indem Stücke von Kinderchen, Thieren, Vögeln, Waffen, antiken Leuchtern und andern Geräthen, Sphinxen, Masken und allerley Larven darein geflochten, und mancherley wunderliche Einfälle dabey vorgestellet werden; daher man auch dergleichen Zeichnung Grillenwerk zu nennen pflegt. Dahin gehören z. B. die im XII Th. S. 571 beschriebenen und abgebildeten Fenster-Einfassungen. Grotesker Kaminverzierungen wird an seinem Orte Erwähnung geschehen.

Es gibt auch Grotesken in der Mahlerey, oder eine besondere und seltsame phantastische Gattung der mahlerischen Verzierungen gewisser Zimmer, da kleine Figuren von Menschen und Thieren, mit Blumen und Laubwerk so verflochten sind, daß man darin das Thier- und Pflanzenreich in einander verflossen antrifft; Menschen und Thiere, die aus den Knospen der Pflanzen hervor wachsen, halb Thier und halb Pflanzen sind. Man hat dergleichen in alten Grotten zu Rom angetroffen. Johann von Udine soll sie zuerst in den Ruinen des Palastes oder der Bäder des Titus gefunden haben. Er war auch selbst der erste, der diese Arbeit wieder in den Gang brachte, ungeachtet schon Vitruv, Lib. VII, C. 5, über den schlechten Geschmack, der dergleichen phantastische Dinge hervorgebracht hat, klagt. Sie überrascht, wie ein abenteuerlicher Traum, durch die ausschweifende Verbindung solcher Dinge, die keine natürliche Verbindung unter einander haben. Sie kann doch eine Zeit lang gefallen, wie etwann ein tolles Geschwätz eines sich närrisch anstellenden Menschen, wegen der außerordentlich seltsamen Verbindung der Begriffe, lachend macht. Es gehört also überhaupt in die Gattung des Lächerlichen und Abenteuerlichen, das nicht schlechterdings zu verwerfen ist.

Es ist nicht unwahrscheinlich, daß das Groteske schon in den alten Zeiten in Aegypten aufgekommen sey. Der, zwar nicht sehr zuverlässige, Reisebeschreiber Lucas meldet, daß er solche schon in alten ägyptischen Ruinen angetroffen habe. Nach der vorher erwähnten Entdeckung der alten Grotesken, haben auch die Neuern sie wieder in die Mahlerey aufgenommen. Der erwähnte Johann von Udine und Per. del Vaga haben in der Gallerie des Vatikans, welche, wegen der darin befindlichen Gemählde, die Bibel des Raphaels genannt wird, dergleichen Verzierungen angebracht, welche Raphael selbst gezeichnet haben soll. Aber der Graf Caylus, der etwas von den antiken Grotesken, nach den Originalen gezeichnet und illuminirt, herausgegeben hat, hält sie für Copien derjenigen, die in den Bädern des Titus gefunden worden sind.

Die Chineser haben ihre besondere Art des Grotesken, welches noch abenteuerlicher ist, als das antike; indem sie auch Gebäude und Landschaften, als in der Luft schwebend, oder wie aus Bäumen heraus wachsend, vorstellen.

Grotjen, oder **Grotsen**, eine kleine holländische Münze, welche 4 Myten, oder 8 leichte Pfennige hält; 3 leichte Pfennige aber thun 2 gute Pfennige.

Grotte, Gr. und Lat. Crypta, Fr. Grotte, Ital. Grotta, überhaupt eine jede geräumige natürliche Gruft oder Höhle im Innern der Erde, und insonderheit der Berge. Im letztern Falle wird eine Grotte auch Berg-Höhle genannt. Besonders eine künstliche Höhle in einem Lustgarten, oder ein in großen Lustgärten angebrachtes, und eigentlich zur Abkühlung bestimmtes Gebäude, welches eine Nachahmung natürlicher Höhlen ist, und gemeiniglich mit kleinen Steinen, Korallen, Schlacken, Drusen, Muschelschalen, Versteinerungen u. s. f. ausgezieret wird; dergleichen zusammen gesetzte Arbeit, die man auch wohl in Sählen und an andern Orten anbringt, **Grottenarbeit** oder **Grotten-Werk**, Fr. Rocaille; eine mit dergleichen Sachen ausgelegte Säule, eine **Grottensäule**, Fr. Colonne de rocaille, die Verrichtung selbst aber **grottieren** ge-

nannt wird. Von diesen künstlichen Grotten, welche einige Neuere eine Gartengruft, Kunsthöhle, oder Lusthöhle nennen, sind diejenigen unterschieden, die in ihrer ganzen äußerlichen Anordnung nicht die mindeste Kunst verrathen, sondern ein rohes Werk der Natur zu seyn scheinen, und welche im Franz. Grottes satyriques genannt werden, im Gegensatz der Eremitagen (Hermitages), an denen die Kunst schon einen etwas sichtbarern Antheil hat.

Die Grotten in den Lustgärten, werden, wofern bey diesen Höhlen die Absicht, daß man darin bey großer Sonnenhitze frische Luft schöpfen kann, erreicht werden soll, an schattigen und verdeckten Orten, oder bey den hohen Absätzen der Gärten unter der Erde angebracht. Sie müssen gleich auswendig wie Klippen oder Berge aussehen, auch wenig Architectur haben. Der Eingang zu denselben darf höchstens nur aus dem bäurischen Werke (s. Th. VI, S. 249,) eine Einfassung bekommen. Inwendig müssen sie angenehm dunkel seyn, und es muß unten, außer durch die Thüre, gar kein Licht hinein fallen; oben aber kann es, in Ansehung des durch die Decke fallenden wenigen Lichtes, also eingerichtet werden, wie etwann die Natur selbst dergleichen Oeffnungen durch Felsen formiret, oder wie sie von einem Menschen mit Zeit und Geduld, ohne Beyhülfe sonderlicher Werkzeuge durchgegraben werden kann. Bey dem Eintritt in dieselben muß man zwar alles, wie auf einem Theater, auf einmahl in das Gesicht bekommen, doch müssen hin und wieder an den Wänden viele kleine Winkel und Absätze ausgetheilt seyn, die man nach und nach erst suchen muß, und wo in jedem etwas Betrachtungswürdiges anzutreffen ist. Die Materialien, woraus die Grotten zusammen gesetzt werden, müssen aus dauerhaftem Zeuge bestehen, daß ihm die Nässe nicht schaden kann, insonderheit muß zu der Verbindung ein recht guter Oehlkitt ge-

genommen werden. Zu Ueberkleidung der Wände und Decken braucht man eines Theils mancherley Steine, als: runde kleine farbige Kieselsteine, welche fein kraus und zackig aussehen, Tuph- und Tropfsteine, oder andere figurirte Steine; ferner: Belemniten oder so genannte Donnerkeile und Pfeilsteine, Knochensteine (Osteocolla), Schnecken- und Muschelsteine; versteinertes Holz, oder auch Birken- und Eichen-Baum-Rinde; imgleichen Steine und Drusen, welche aus den Bergwerken kommen; allerley Kiese (Markasite), ja die gebrochenen Erze selbst, so gar auch die bey dem Schmelzen davon übrig bleibenden Schlacken; Steine, die in Kupferbergwerken gefunden werden, und wohl metallreich aussehen, aber nichts in sich halten; Krystall- und Amethystdrusen u. d. gl. Andern Theils gebraucht man auch ferner allerley Korallenzinken, Perlenmutter, Seeohren, und unzählich andere Arten von Muscheln und Schnecken. Endlich gehören auch dazu große vollkommene Spiegel, oder Spiegel- und allerhand farbige Glas-Stücke, aus Krystallglas zubereitete Kugeln und lange Zapfen. Der Fußboden wird mit ganz kleinen Steinchen, nach allerhand Figuren besetzt.

In den Gärten und Landhäusern der Holländer, welche viele fürstliche in Deutschland übertreffen, gibt es einzele Grotten, wovon eine allein 40000 Fl. kostet. Insonderheit wissen sie schöne mosaische Arbeit von Muschel- und Schneckenschalen zu verfertigen, und bilden davon Figuren mit lebendigen Farben. Eine solche Grotte könnte schon in andern Ländern ein Naturaliencabinet von Muscheln vorstellen.

Neben gedachten Bekleidungen müssen die Grotten auch mit mancherley springendem und fallendem Wasserwerk, Statüen, und zuweilen auch mit Gemählden, ausgezieret werden. Man macht auch wohl Bilder darein, die sich bewegen, als: Jäger, die nach Vögeln einen Wasserstrahl aus einer Flinte schießen; einen Bachus, der von ungefähr das nach und

nach eingeschluckte Wasser auf einmahl ausspeyet; allerley hüpfende und singende Vögel, welche in ihren Stimmen und Bewegungen der Natur gemäß sind, so oft man das treibende Wasser darauf läßt; auch wohl Orgeln, deren Claviere durch musikalische Walzen, diese aber und die Blasebälge durch fallendes Wasser beweget werden.

Beyspiele und Abbildungen hiervon findet man beym Böckler, im 4 Th. seiner Architectura curiosa. In Werken selbst aber, sind, verschiedener anderer zu geschweigen, das herrlich angelegte Werk der Grotten und Wasserfälle auf dem Carls-Berge bey Cassel, sonst auch der Winterkasten genannt, dessen Prospect Fig. 1073 darstellt; die schöne Grotte zu Salzdalum unter dem Lusthause, die zu Stuttgart u. a. m. sehenswürdig. Die Grotte in dem königlichen Garten Sanssouci bey Potsdam, deren Prospect man Fig. 1074 findet, ist von rothem schlesischem und weißen italiänischen Marmor, mit Säulen ionischer Ordnung, inwendig mit Muscheln ausgelegt; oben darauf steht ein 10 Fuß hoher Neptun von karrarischem Marmor; ferner zwo Flußgöttinnen, nebst steinernen vergoldeten Tritonen. Die vortreffliche Grotte der Thetis zu Versailles ist zwar im Werke nicht mehr vorhanden, weil sie der König hinweg reißen, und ihre Zierrathen, womit sie versehen gewesen, im Garten hin und wieder vertheilen lassen; doch hat man noch eine accurate Beschreibung davon, welche zuerst zu Paris französisch, hernach aber in das Deutsche übersetzt zu Augsburg herausgekommen ist.

Siehe auch Th. XVI, S. 256, fgg.

Das Grottieren der Sähle, oder die Verzierung der Wände eines Sahles mit Drusen, Schnecken, Muscheln, Korallzinken, Glaskugeln ꝛc. verrichten gemeiniglich die Bildhauer. Diese Conchylien und Mineralien müssen nicht willkührlich und ohne Ordnung neben einander, sondern nach symmetrischen und architectonischen Gesetzen, befestiget werden. Daher wird ein Sahl allemahl nach einem Plan oder einer Zeichnung grottiert. Man ahmet mit verknüpften Schnecken und Muscheln die Glieder der Baukunst nach; ja, man zieht auch seltene Muscheln, mit Korallen ver-

mischt, auf Draht, und befestigt sie wie einen Feston. Ueberdem werden auch wohl Figuren von Stuck oder Gyps mit Muscheln, Schnecken und Drusen überkleidet, und in dem Grottenwerke aufgestellt. Die Conchylien und Mineralien werden mit einem Kitt oder auch nur mit Gyps befestiget. Denn in einem Zimmer, wo der Gyps nicht verwittert, kann man sie, ohne Nachtheil der Dauer, auf Gyps ansetzen; so wie hingegen ihr Stand und Lage in freyer Luft, die dauerhafte Verbindung vermittelst eines Oehlkittes erfordert. Die Farbe des Kittes muß mit der Farbe des Körpers übereinstimmen; denn der Künstler muß die Zusammenfügung, so viel wie möglich, zu verbergen suchen.

Sehr geschmackvoll ist, unter andern, der grottierte Sahl in dem neuen Schlosse des gekrönten Philosophen zu Potsdam. Der Fußboden ist mit verschiedenen Arten Marmor, und der übrige Sahl mit Muscheln, Mineralien, Erz-Stufen, Krystalldrusen, Korallen und weißem Marmor belegt. Der Sahl hat gleichsam drey Theile; denn von dem mittlern Theile sind zwo Abseiten durch große Bogen getrennt, deren Pfeiler steinartig grob gearbeitet und gleichfalls grottiert sind. An den Fensterpfeilern sind unten, in acht Abtheilungen, Haut-Reliefs von 16 Kindern mit Seefischen, aus karrarischem Marmor; ferner noch vier Blenden (Nischen), und darin marmorne Kindergruppen auf Muscheln, die auf Felsen liegen. Nach der Decke zu sind große karikatierte Seefische. Das Deckengemählde ist mit Oehl auf Gyps gemahlt; in dem Mittelstück ist Bachus als Kind mit andern Kindern; in den Nebenseiten die Luft und das Wasser.

Grotten=Arbeit, Grotten=Säule, Grotten=Werk, } siehe den vorhergeh. Artikel.

Grottier, (der) in großen Lust- und Prachtgärten, ein Aufseher über die Grotten und die darin befindlichen Wasserkünste; und dann in weiterer Bedeutung auch wohl ein jeder, der die Aufsicht über eine Wasserkunst führt.

Grottieren, grottierter Sahl; s. oben, S. 146, u. 149, f.

Groulard, siehe Gimpel.

Group, wird von den Päckchen (Packeten) oder Rollen gesagt, worin sich Gold- und Silbermünzen befinden, welche die Kauf- und Handelsleute einander auf der Post, oder durch Bothen, oder mit anderer Gelegenheit zuschicken. Also sagt man, da man etwann an seinen Correspondenten schreibt: Mit der und der Gelegenheit überschicke ich Ihnen einen Group von zwey tausend Thalern, oder 15 Louis, dessen Empfang Sie mir zu gute schreiben werden, d. h. ein Packet, worin diese Zahl von Thalern oder Louis d'Or enthalten ist.

Groupe, siehe Gruppe.

Gruau, siehe Gries. Grütze.

Grube (*). 1. Eine in die Erde gegrabene Oeffnung oder Vertiefung, im gem. Leben ein Loch; L. Fossa, Fouea, Fr. Creux, Fosse.

1) Ueberhaupt. Eine Grube graben oder machen. Wilde Thiere in Gruben fangen. Gruben auf wilde Thiere graben, sie darein zu fangen, dergleichen die **Wolfsgruben**, **Fuchsgruben** u. s. f. sind. Einem andern eine Grube graben, oder ihm ein Grüblein graben, figürlich nach einem daher genommenen Gleichnisse. Von der Absicht dieser Gruben bekommen sie oft besondere Nahmen, dergleichen die **Lehmgrube**, aus welcher Lehm gegraben wird,

(*) Bey dem **Notker** Gruoba, im mittlern Lat. Groba, bey dem **Ulphilas** Grobo, im Schwed. Grop, Grufwa, im Alban. Gropa, im Wallach. Groapa, im Lettischen Grabas, im Poln. Gruba. Es stammet von graben her, welches in einigen Mundarten auch gruben lautet. Siehe Th. XIX, S. 610. Durch Vorsetzung des Zischlautes ist daraus das Schwed. Skrubb und Lat. Scrobs, eine Grube, entstanden. Die Niedersachsen haben dafür unter andern auch das Wort Kule, Schwed. Kula, Holl. Kuile, welches zu dem Griech γωλεα, eine Höhle, κοιλος, hohl, und dem Deutschen hohl selbst gehört.

die Steingrube, Erzgrube, Mistgrube, Sand-Grube u. s. f. sind.

2) In engerer Bedeutung. (a) Eine Erz- oder Steingrube, eine Oeffnung in oder unter der Erde, aus welcher man Erz und Steine gräbt; ein allgemeiner Ausdruck, der die Gesenke, Oerter, Strecken, Stockwerke u. s. f. als besondere Arten unter sich begreift; L. Fodina, Fr. Mine. In engerer Bedeutung die zu einer Zeche gehörigen Gebäude dieser Art. Die Grube belegen, Arbeiter anfahren lassen, sie mit Arbeitern belegen. Die Grube geht zusammen, wenn sie einstürzt. Siehe auch die folgenden Zusammensetzungen, insonderheit Gruben-Gebäude. (b) Ein Grab, eine in die Erde gegrabene Oeffnung, einen Verstorbenen darein zu begraben, doch nur in einigen besondern Fällen. Auf der Grube gehen, Fr. être sur le bord de la fosse, avoir un pié dans la fosse, wahrscheinlicher Weise bald sterben müssen. Einen Fehler, eine Schwachheit, eine Wunde u. s. f. mit in die Grube nehmen, sie bis an seinen Tod an sich haben. Das wird ihm bis in die Grube anhängen. Einen Satz bis in seine Grube verfechten. Die übrigen biblischen R. A. in die Grube fahren, sterben, die Grube nicht sehen, u. s. f. sind im Hochdeutschen ungewöhnlich. (c) Eine Art Vogelfang, da man die kleinen Vögel in Gruben fängt, Fr. Fossette, oder Chasse à la fossette. Man gräbt nähmlich längst einem Buschholze, Löcher in die Erde, und lockt, vermittelst einer Lockspeise, die Vögel hinein. Indem sich nun diese auf den schmalen Tritt setzen, der an ein gabelförmiges Stellpflöckchen angemacht ist, auf welchem ein Bretchen oder ein Stück Rasen liegt, so fällt das Stell-Pflöckchen um, und die Vögel sind in der Grube gefangen.

2. Figürlich, eine Vertiefung, eine tiefere Stelle in einem Körper, auch wenn sie nicht durch Kunst ge-

macht

macht ist. Die Grube in den Wangen, in dem Kinne, welche am häufigsten im Diminut. das Grübchen in den Wangen, in dem Kinne, Fr. Fossette, genannt, und für eine vorzügliche Schönheit gehalten wird.

Grube, (Damm=) bey den Glocken= Statüen= und Stückgießern; siehe Th. VIII, S. 728.

— — (Deich=) siehe Th. VIII, S. 691.

— — (Eis=) siehe Th. X, S. 508.

— — (Fisch=) siehe Th. XIII, S. 737.

— — (Kalk=) siehe in K.

— — (Lehm=) siehe in L.

— — (Loh=) siehe unter Loh=Gärber.

— — (Schneide=) zum Holz= und Breterschneiden; siehe Th. VI, S. 629.

— — (Senk=) siehe in S.

— — (Wolfs=) siehe in W.

Gruben=Aufstand, im Bergbaue, eine Nachricht von der Beschaffenheit einer Erzgrube, zum Behuf der Gewerken.

Gruben=Bau, eben daselbst, die Arbeit in der Grube oder unter der Erde, mit den dazu gehörigen Neben=Arbeiten, zum Unterschiede von dem Hüttenbaue. Siehe auch Schürfen.

Gruben=Bericht, eben daselbst, ein Bericht, welchen das Bergamt dem Oberbergamte von dem Zustande einer oder mehrerer Erzgruben erstattet.

Gruben=Compaß, Bergcompaß, Minencompaß, Fr. Boussole de mineurs, ein Compaß, dessen sich die Markscheider in den Gruben zu verschiedenen Absichten bedienen. Dieser Compaß besteht in dem gemeinen Grubencompaß, dem Hängecompaß, und dem Setzcompaß.

Der gemeine Grubencompaß, Fig. 1075, besteht aus einem runden messingenen Kästchen a b, welches $2\frac{1}{2}$ bis 3 Zoll im Durchmesser hat, und ungefähr $\frac{1}{8}$

Zoll tief ist. Dieses Kästchen ist oben mit einem messingenen Rande c eingefaßt, welcher ungefähr $\frac{1}{2}$ Zoll breit ist. Es ist dieser Rand in zweymahl 12 Stunden eingetheilt, welche aber nicht in der gewöhnlichen Ordnung, (nähmlich so, daß man von Mitternacht über die Morgengegend von 1 bis 12, und so auch von Mittag über die Abendgegend wieder nach Mitternacht zählet,) sondern, wie die Figur zeigt, verkehrt eingeschrieben sind. Die vier Weltgegenden sind auch so eingeschrieben, daß an dem Orte, wo Abend stehen sollte, Morgen, und wo Morgen stehen müßte, Abend geschrieben ist. In der Mitte des Magnetkästchens ist ein messingener Stift, der nur oben mit ein wenig Stahl überlegt, oder aus Silber, aber so gemacht wird, daß er völlig rund ist, und oben in einem Puncte aufhört. Auf diesem Stifte ruhet eine Magnet-Nadel, die bis an den Rand c reicht, sich aber doch noch frey bewegen kann, und gerade in der Höhe dieses Randes liegt, welche Nadel sich alsdenn stets mit dem einen Ende nach Mitternacht, mit dem andern aber nach Mittag richtet. Am Ende dieses Randes befindet sich ein aufrecht stehender messingener Ring, welcher ungefähr $\frac{1}{4}$ Zoll hoch, und in der Höhe einer Linie, welche über die Magnetnadel vorsteht, mit einem Absatz versehen ist. Auf diesem Absatz liegt ein helles Glas, über diesem aber ein inwendig abgeründeter Ring, welcher sich zwischen den Ring d, mit dem er eine Höhe ausmacht, zwingen läßt, und das Glas, worunter die Nadel noch frey spielen kann, fest hält, da denn diese Nadel vor Staub, Nässe und aller Unreinigkeit bewahrt ist. Endlich ist an dem Ringe d noch ein anderer messingener Rand e, worauf zuweilen, wie in unserer Figur, die Nahmen der Gänge nach ihren Stunden geschrieben sind; (da nähmlich Gänge, die von 12 bis 3 Uhr streichen, stehende Gänge; die von 3 bis 6, Morgengänge; die von 6 bis

9, Spatgänge, und die von 9 bis 12 Uhr, flache Gänge heißen,) s. Th. XVI, S. 13, f. Dieser Rand dient dazu, daß man den Compaß in ein sauber gehobeltes Bret, fghi, setzen kann, welches aus feinem und hartem Holze besteht, aber so eingerichtet ist, daß die Seiten gh und fi der zwölf-Stundenlinie des Compasses parallel sind, da denn diese Seiten mit eben dieser Linie, wenn man den Compaß gebraucht, ein und eben dieselbe Lage bekommen. Es ist also dieser Compaß, den man so gebraucht, daß man Mitternacht stets nach dem Orte richtet, wohin man messen will, dergestalt eingerichtet, daß man die Magnetnadel auf eine jede Stunde einspielen lassen kann, und die zwölf-Stundenlinie im Compaß nicht mit der Linie der Magnetnadel, sondern mit der Linie, nach welcher man den Compaß gerichtet hat, und deren Stunde man eigentlich bestimmen will, einerley Richtung hat. Um die Zusammensetzung dieses Werkzeuges desto besser erkennen zu können, findet man es Fig. 1076 im Durchschnitt vorgestellt.

Den jetzt beschriebenen Grubencompaß gebrauchen meisten Theils nur die Geschwornen und Steiger, um sehen zu können, was ein Gang vor eine Stunde habe, oder in welcher Stunde ein Stollen, eine Strecke, oder ein Ort getrieben werde. Die Eintheilung des Compasses in 24 Stunden ist übrigens sehr bequem, weil man alle Theile durch ein stetes Halbiren bekommen kann; eben daher aber, und weil man bey einem Gange darauf sieht, nach welcher Weltgegend er streicht, und man von Mitternacht bis zu Mittag 12, und von Mittag bis Mitternacht wieder 12 Stunden zählt, mag es gekommen seyn, daß man den Horizont nicht in Grade, sondern in 24 Stunden getheilt hat. Uebrigens bestimmen die Markscheider auch, vermittelst dieses Compasses, die Gränzen, welche man einer Gesellschaft von Bearbeitern zugetheilt hat.

Der Hängecompaß, Fig. 1077, ist an und vor sich eben so beschaffen, wie der Grubencompaß. Damit man denselben aber an eine Schnur hängen könne, ist er in kein Bret eingesetzt, sondern folgender Gestalt eingerichtet. An den zwey einander gegen über stehenden Puncten OR. und OC. (Morgen und Abend), oder der sechs=Stundenlinie, sind zwey messingene Stifte a und b, welche ½ Zoll lang, und von der Dicke eines starken Strickstockes sind; über den ganzen Compaß aber geht ein messingener Ring a d b c, welcher nur 1 Lin. breit und dick, und inwendig platt, auswendig aber abgeründet ist. In der halben Höhe dieses Ringes sind zwey einander in gerader Linie gegen über gesetzte Löcher a und b, worin jene Stifte stecken, in der Linie aber, welche die Linie der Stifte rechtwinkelig in dem Mittelpuncte durchschneidet, geht dieser Ring oben bey d aus einander, und zwar so, daß er, wie die Figur zeigt, mit einer kleinen Schraube, durch die daran befindlichen Haken, auf= und zu geschraubet werden kann. Es hängt also der Compaß in diesem Ringe ganz frey, und, vermöge seiner Schwere, in einer sohligen Fläche, wenn nur die Stifte einander gerade entgegen gesetzt sind, und nicht die eine Hälfte des Compasses schwerer ist, als die andere. Damit der Compaß an eine Schnur oder Kette aufgehängt werden könne, geht über diesen Ring ein anderer dünner messingener Ring e f, welcher ½ Zoll breit ist, und den ersten gerade in c und d, und da durchschneidet, wo die durch den Mittelpunct des Compasses und die Linie a b gehende seigere Linie c d den ersten Ring berührt, folglich der Ring e f in der seigern Fläche der zwölf=Stundenlinie ist. Damit beyde Ringe fest an einander halten, so ist der Ring c d bey c über den Ring e f etwas eingeschnitten, und auf einer Seite mit einem Band versehen, wodurch er denn vermittelst eines messingenen Schräubchens an den Ring e f befestigt ist; bey d

hin=

hingegen ist in dem letztern Ringe ein Loch, wodurch der Ring c a d b an den Ring e f mit seinem Schräubchen angeschraubet werden kann. Oben an den Ring e f sind zwey Haken g h, wovon der eine vor= und der andere rückwärts gebogen ist, womit man den Compaß an eine Kette oder Schnur anhängt. Es müssen aber diese Haken so beschaffen seyn, daß, wenn man den Compaß anhängt, die Schnur, vermöge der Einrichtung und Schwere des Compasses mit der zwölf=Stundenlinie in einer seigern Fläche, und diese Linie der Sohle der Schnur parallel ist. An dem Compaß selbst sind zwey kleine Arme i und k, welche sich mit ihrer Schärfe in der zwölf=Stundenlinie befinden, und an dem Ringe e f genau anliegen, damit sich der Compaß desto regulärer bewege.

Dieser Compaß, welchen man mit SE. (Mitternacht) allezeit dahin wendet, wo hinaus man messen will, ist dazu eingerichtet, daß man die Stunde von einer jeden Schnur, die man nach einer gewissen Linie gezogen hat, abnehmen kann. Man erfährt also dadurch die Stunde von der Sohle einer abhängigen oder donlegen Linie. Denn die zwölf=Stundenlinie ist, vermöge der Einrichtung des Compasses söhlig, und mit der Schnur in einer seigern Fläche, eben daher aber der Sohle der Schnur parallel. Weil dieser Compaß der bequemste ist, so ist sein Gebrauch durchgängig, und bey allen Bergwerken eingeführt. Man kann die Haken auch, wie an dem Gradbogen (s. Th. XIX, S. 614) nach einem rechten Winkel einrichten, wobey man die Stunden weit richtiger erhält, und der Compaß eher in eine beständige Ruhe kommt.

Der Setzcompaß, welcher von Einigen auch der Handcompaß genannt wird, Fig. 1078 [a]), [b]) und [c]), ist, wie der Grubencompaß zusammen gesetzt, aber mit folgenden Abänderungen. Die Stunden sind in der natürlichen Ordnung eingeschrieben. Man fängt nähm=

nähmlich von Mitternacht, durch die Morgengegend bis zu Mittag mit 1 an, auf 12 zu zählen, und zählt von Mittag über Abend bis in Mitternacht, wieder von 1 bis 12. Er ist also, wie der Sonnencompaß, eingetheilt, und unterscheidet sich noch dadurch von den vorigen Compassen, daß er mit einer beweglichen Regel a b versehen ist, welche allezeit, nachdem man die Nadel durch hin und her drehen des Compasses auf die zwölf=Stundenlinie einspielen lassen, in diejenige Linie, deren Stunde man erfahren oder abnehmen will, gedrehet wird. Eben aus dieser Ursache, und weil hierbey die Regel die Stunde anzeigt, worin die Linie fällt, ist auch Abend und Morgen an seinen rechten Ort geschrieben. Diese Regel muß so eingerichtet seyn, daß der Mittelpunct des Compasses und die Schärfe der Regel Fig. 1078 a) und 1078 c), oder die Spitze derselben, Fig. 1078 b), in einem Durchmesser liegen, und dieser Durchmesser mit der zwölf=Stundenlinie auf dem Boden des Compasses in einer seigern Fläche ist, wenn die Regel auf diese Linie gedrehet wird. Den Theil der Regel, welchen man in Fig. 1078 a) bey dem Messen voraus drehet, bezeichnet man gemeiniglich mit einem Kreutz. Weil in den beyden ersten Figuren die Nadel zu kurz wird, so ist der Fig. 1078 c) abgebildete Setzcompaß viel besser und richtiger. Der ganze Gebrauch dieses Compasses besteht darin, daß man ihn auf eine sohlige Fläche setzt, und alsdenn die Stunde, die man wissen will, so abnimmt, wie vorher gedacht worden. Man gebraucht ihn selten, weil der Hängecompaß viel bequemer ist.

Gruben=Ende, in dem Weinbaue, besonders Ober-Deutschlandes, ein Rebe, welcher zur Fortpflanzung in die Senkgrube gesenket, und auch ein Senkende oder Senker genannt wird.

Gruben=Erz, im Bergbaue, Erz, welches in der Grube gewonnen worden, im Gegensatze desjenigen, welches

ches am Tage gefunden, oder aus dem Sande gewaschen wird u. s. f.

Gruben=Gebäude, eben daselbst, die Gebäude, die zu dem Grubenbau gehören. Sie bestehen entweder in sichern Häusern über der Erde, worin man gewisse Verrichtungen bequem vornehmen kann; oder es sind Oeffnungen und Zugänge, welche man in die Erde macht, und in das Gebirge hinein arbeitet, um zu den Gängen zu gelangen, und die Mineralien mit Vortheil gewinnen, und sicher und bequem zu Tage schaffen zu können. Jene nennt man Tage= diese aber Grubengebäude. Zu den Tagegebäuden gehören die Kaue, die Bergschmiede, das Zechen= oder Huthaus, und das Bergamtshaus. Die Grubengebäude sind so verschieden, als besondere Absichten man damit zu erreichen suchet. Ueberhaupt sind dieselben von zweyfacher Art. Sie bestehen entweder in Gruben, die von oben herunter in die Erde gehen, oder sie sind nach einer wagerechten (sohligen) Linie von einem Orte zum andern getrieben. Jene heißen Schächte oder Gruben; diese aber leiden eine neue Eintheilung, und gehen entweder zu Tage aus, oder nicht, und sie fangen in einem Schacht an. Die erstern nennt man Stollen, die andern aber, nach Verschiedenheit der Absicht und Beschaffenheit, Strecken und Oerter, von welchen allen unter ihren Benennungen ein Mehreres vorkommt.

Gruben=Geld, siehe im Art. Kohlen=Brennen.

Gruben=Gezäh, im Bergbaue, dasjenige Gezäh oder Werkzeug, welches die Bergleute zu ihrer Arbeit in den Gruben gebrauchen; siehe Th. XVIII, S. 379.

Gruben=Holz, dasjenige Holz, welches zum Behuf des Grubenbaues nöthig ist. Siehe Holz=Axt.

Gruben=Hüther, siehe Huthmann.

Gruben=Junge, eben daselbst, ein Knabe, welcher den Bergleuten in den Gruben an die Hand geht, auch mit

Digitized by Google

mit dem Hunde oder Karren in der Grube die Berge läuft.

Gruben-Kittel, siehe Kittel der Bergleute.

Gruben-Kohle, siehe Th. X, S. 621.

Gruben-Licht, siehe Lampe und Leuchter der Berg-Leute.

Gruben-Sand, siehe Sand.

Gruben-Schlamm, siehe Schlamm.

Gruben-Steiger, siehe Steiger.

Gruben-Tasche, siehe Tasche der Bergleute.

Gruben-Tscherper, siehe Messer der Bergleute.

Gruben-Wasser, alles Wasser, welches sich in den Erzgruben sammelt; zum Unterschiede von dem Tagewasser, d. i. dem auf der Oberfläche der Erde befindlichen Wasser.

Gruben-Zug, die Ausmessung einer Erzgrube von dem Markscheider; zum Unterschiede von dem Tagezuge.

Gruben, ist für graben nur in einigen oberdeutschen Gegenden üblich. In den Weinbergen gruben, Senkgruben für die Senker machen, daher die ganze Senkarbeit daselbst das Gruben genannt wird. In einigen Gegenden ist gruben, wilde Thiere in gegrabene Gruben fangen. Siehe auch Grübeln.

Grude, in einigen Gegenden, besonders Niedersachsens, die Asche. Daher das Grudenhaus, ein Haus in einem Dorfe, worin die Asche aufbehalten wird. Vom Niederf. Grut, Graus. Siehe Grütze.

Grudebaum, wird ein gewisser Baum genannt, der auf den malabarischen Küsten wild wächst, dessen Früchte beynahe den Granatäpfeln gleichen, aber, wenn sie reif sind, grün aussehen. Sie dienen zwar nicht zum Essen, aber der daraus gepreßte Saft gibt einen vortrefflichen Leim, der noch besser als ein Blasenleim ist, und den, wider die Natur des andern Leimes, keine Nässe auflöset. Das beste aber ist, daß, wenn er zu Büchern gebraucht wird, keine Motten darein kommen.

Gru-

Gruden, ist nur in einigen Gegenden, insonderheit in den Salzwerken, wo man Stroh unter den Pfannen brennt, für schüren üblich, das Stroh unter der Pfanne nachschieben, und aus einander stören. Daher der **Gruder**, ein Knabe, oder Knecht, der dieses zu verrichten hat.

Es gehört, wie Frisch bemerkt, zu dem Geschlechte der Wörter Ruder, Rütteln, Rädern (sieben), Rühren, trudere, rutare u. s. f.

Grudflacke, ein Netz zu kleinen Fischen; siehe Grühe.

Grue, siehe Krahn. Kranich.

Gruft (*), von dem Zeitworte graben.

1. Eine in die Erde gegrabene Oeffnung, eine Grube. Des Brunnen Gruft, daraus ihr gegraben seyd, Es. 51, 1. Im Hochdeutschen ist es in dieser weitern Bedeutung veraltet, wo man es nur von einem Grabe überhaupt, in der höhern und dichterischen Schreibart, von einem ausgemauerten Grabe, einer gewölbten Grabstätte, aber auch im gem. Leben braucht. Eine Leiche in die Gruft senken, sie zur Gruft begleiten. Dahin gehören auch die unterirdischen Grüfte zu Rom, welche vermuthlich zu Begräbnissen der Sklaven und geringen Personen dienten.

2. Im Oberdeutschen, und zuweilen auch in der höhern Schreibart der Hochdeutschen, eine natürliche Oeffnung in und unter der Erde, eine Höhle; daher man im Oberdeutschen eine Grotte auch wohl eine Gartengruft zu nennen pflegt.

Grübel=Nuß, im g. L. eine Art kleiner wälschen Nüsse mit harten Schalen, daher sie auch Steinnüsse genannt

(*) Im Dän. Groft, im Schwed. Grift, im Isländ. Gröftr. im Angelს. Cruft, im mittlern Lat. Croftum, welche insgesammt eine jede Grube bedeuten; von graben, Schwed. grafwa, ungeachtet man es gemeiniglich von dem Griech. κρυπτη, Lat. Crypta, abzuleiten pflegt. Im Schwed. und Dän. ist Kraft eine Höhle. Siehe Graben und Grube.

nannt werden. Die Ursache der erstern Benennung werde im Art. Nuß anführen.

Grübeln (*), das Frequentativum, zugleich aber auch das Diminutivum des oben, S. 160, erklärten Wortes gruben, graben, in kleinen Stücken heraus graben.

1. Eigentlich, wo es nur in einigen Fällen üblich ist. In der Nase grübeln, d. i. mit dem Finger in der Nase herum graben. In einem andern Verstande pflegen die Kinder in einigen Gegenden ein gewisses Spiel das Grübeln zu nennen, wo sie Nüsse in kleine Gruben werfen.

2. Figürlich, einer Sache nach allen, auch den kleinsten, Umständen mühsam nachdenken, sowohl im guten Verstande, im g. L., als auch und zwar am häufigsten, im nachtheiligen, mühsame aber unnütze, vergebliche Betrachtungen und Untersuchungen anstellen. So auch in den Zusammensetzungen ausgrübeln, ergrübeln, nachgrübeln.

Daher der Grübler, eine Person, welche zu mühsamen, und in engerer Bedeutung zu mühsamen und unnützen Untersuchungen und Betrachtungen geneigt ist.

Grübling, eine nur in einigen oberdeutschen Gegenden übliche Benennung, 1. einer Art Aepfel, welche mit Gruben oder Grübchen auf der Schale versehen sind; 2. des Gichtschwammes, oder der Hirschbrunst, Phallus impudicus *Linn.* wegen seines mit vielen Gruben versehenen Hutes; und 3. der Trüffeln, Lycoperdon Tuber *Linn.* gleichfalls wegen ihrer grubigen Gestalt.

(*) Schon Ottfried braucht grubilen, für forschen im guten Verstande. Im Schwed. lautet dieses Wort grubbla und gräfla, im Dän. gruble, im Isländ. griefla. Im Ital. ist gruffolare, wühlen. Die Niedersachsen brauchen dafür klüsern, ein von den Mönchsklausen, Niedersächs. Kluse, hergenommenes Bild; im Engl. Kuven, klauben. Siehe auch Grille 2.

Grüblingsbaum, hieß ehemahls die Tartuffelstaude; siehe Kartoffel.

Grühe (*) [die], in einigen Gegenden, z. B. in Ober-Sachsen und der Mark Brandenburg, ein Nahme sehr kleiner Fische, welche noch nicht die Größe eines Zolles haben, sowohl in den Flüssen als Seen, und nach Einigen auch in dem Meere befindlich sind, und auch Sängeln, oder Sänglein, imgleichen Mutterlose genannt werden, weil sich Einige einbilden, daß sie aus dem Schaume des Meeres, oder aus dem Schlamme im Grunde entstehen. Der größte Hanse hält sie, aber eben so irrig, für die Brut der übrigen Fische, und nennt sie daher Heuerlinge, d. i. diesjährige Brut. Man fängt sie im Januar und October mit einem besonders dazu gestrickten engen Netze, (welches daher Grühnetz, Grudflacke oder Krautflacke, Krautsäge genannt wird,) in unzähliger Menge, daher man ihnen auch den Nahmen Hunderttausend-Fischchen beygelegt hat. Man findet sie unter andern auch zu Spandau, wo die Spree und Havel zusammen fließen. Man siedet sie aus Butter, wozu man ein wenig Essig thut, und ißt sie alsdenn mit Löffeln. Sie haben einen guten Geschmack, sind aber unverdaulich.

Grümeln, siehe Krümeln.

Grün (**), 1. Eigentlich, ein Nahme einer Farbe, welche die fünfte Hauptfarbe ausmacht, aus der Ver-

 misch-

(*) Vermuthlich stammet dieser Nahme von dem Niederf. Grut, Graus her, die kleine Gestalt dieser Fische dadurch auszudrucken. Siehe Grütze.

(**) Bey dem Ottfried gruan, bey dem Notker gruon, im Niederf. grön, im Angelf. grene, im Engl. green, im Schwed. grön, im Dän. gröe, im Isländ. graen. Ohne Zweifel, von dem alten gro, wachsen, Niederf. grojen, Holl. groeyen, Dän. groe, Engl. grow, weil die grüne Farbe die gewöhnlichste Farbe der Gewächse ist. Auf ähnliche Art stammet das Lat. viridis von virere her. Siehe auch Grob und Groden.

mischung der blauen und gelben Farbe entsteht, und am häufigsten in dem Gewächsreiche angetroffen wird. Die grüne Farbe. Eine grüne Tinte. Grün gekleidet gehen, in einem grünen Zeuge. Auch als ein Hauptwort, das Grün, die grüne Farbe zu bezeichnen. Ein schönes, ein lebhaftes Grün. Imgleichen einen Körper, welcher grün färbet. Braunschweigisches Grün. So auch in den Zusammensetzungen Berggrün, Saftgrün, Schiefergrün, Spangrün, u. s. f. von welchem allen weiter unten ein Mehreres vorkommt.

2. Figürlich.

1) Mit grünem Laube, mit Grase, mit Gewächsen bewachsen, sowohl im gem. Leben, als in der edlern und höhern Schreibart. Der grüne Wald, dessen Bäume mit grünem Laube geschmückt sind. Eine grüne Wiese. Die grüne Flur. Die Bäume werden grün, bekommen Laub. So auch das Hauptwort das Grüne, und in der höhern Schreibart das Grün, grünes Laub, grüne Gewächse, zu bezeichnen. Willkommen im Grünen! Im Grünen spatzieren, sitzen, schlafen. Siehe die Grüne.

2) Voller Saft, im Gegensatze des getrockneten oder verdorreten. (a) Eigentlich von Gewächsen und deren Theilen. Grüne Kräuter, im Gegensatze der getrockneten. Grünes Gemüse, frisches. Die Blätter sind noch grün, noch unverwelkt. Ein grüner Baum, im Gegensatze eines verdorreten. Grünes Holz, im Gegensatze des trocknen oder verdorreten. Grüne Waare, Gartengewächse, frisches Gemüse, daher derjenige Markt, wo solche Waaren verkauft werden, an einigen Orten der grüne Markt heißt. Er wird auf keinen grünen Zweig kommen, im g. L., nichts vor sich bringen, zu keinem bürgerlichen Wohlstande gelangen. (b) Nach einer noch weitern Figur im g. L., auch für frisch, im Gegensatze des geräucherten,

ten, eingesalzenen oder getrockneten. Grünes Fleisch, frisches, so vor kurzem geschlachtet worden, und weder geräuchert noch eingesalzen ist. Grüner Ahl, grüner Lachs, grüne Fische. Grünes Obst, im Gegensatze des gedörreten. Eine grüne Haut, bey den Gärbern, welche erst abgezogen, noch nicht zubereitet ist.

3) Unreif, von der gewöhnlichen Farbe unreifer Früchte. Grünes Obst, unreifes. Die Nüsse sind noch grün. Etwas zu grün abbrechen, figürlich, nicht die rechte Zeit erwarten, eine Sache nicht zur Reife kommen lassen. Im Dithmarsischen bedeutet grün nach einer noch weitern Figur auch grob, ungeschickt.

4) Günstig, gewogen, doch nur in einigen Ausdrücken des gesellschaftlichen Lebens. Stax ist mir noch niemahls grün gewesen, gewogen. Wohin vermuthlich auch die R. A. an jemandes grünen Seite sitzen, wodurch bald die rechte, am häufigsten aber die linke Seite, der Sitz des Herzens, verstanden wird, gehört.

5) Der grüne Donnerstag, oder zusammen gezogen im g. L. Gründonnerstag, der Donners-Tag in der Charwoche, der in Oberdeutschland auch der hohe, und von den weißen Kleidern der Geistlichen in der römischen Kirche auch der weiße, in Niedersachsen aber der gute Donnerstag genannt wird, an welchem der gemeine Mann grüne Gartengewächse, als die Erstlinge des Frühlinges, zu essen pflegt.

Frisch vermuthet sehr wahrscheinlich, daß grün hier aus dem mittlern Lat. Carena, Fr. Carême, die Fasten, verderbet worden, woher auch die in vielen Gegenden der römischen Kirche übliche Benennung der krummen Mittwoche, der Mittwoche in der Charwoche, in welche sich Haltaus nicht zu finden weiß, ihren Ursprung haben kann; da denn alle erbauliche Erklärungen des Wortes grün von sich selbst wegfallen. Der Gebrauch an diesem Tage grünes Gemüse zu essen, kann, so

wie der Lat. Nahme Dies viridium, aus Unwissenheit der wahren Abstammung entstanden seyn. Indessen verdient doch auch die vorige 4te Bedeutung mit in Betrachtung gezogen zu werden.

* * *

Die grüne Farbe ist eine von denjenigen Farben, welche sowohl die Natur als die Kunst hervor bringt, und die von Einigen unter die einfachen oder Haupt-Farben, von Andern aber, und zwar mit mehrerm Rechte, unter die zusammengesetzten oder Neben-Farben gerechnet wird. In dem Regenbogen findet man die grüne Farbe allezeit zwischen blau und gelb. Aber nicht hier allein, sondern auch in der ganzen Schöpfung, in allen drey Reichen der Natur auf unserer Erde kommt sie anders nicht zum Vorschein, sondern überall, wo man sie antrifft, muß schon vorher Blau und Gelb fertig vorhanden gewesen seyn.

Unter den Metallen scheint die grüne Farbe in dem Kupfer schon fertig vorhanden zu seyn, weil alle Kupferauflösungen grün aussehen. Allein Erstlich scheint die Farbe der Kupfersolution nur grün zu seyn, sie färbt aber nicht das mindeste vor sich, weder grün noch anders, mithin fehlt noch etwas dazu; denn das Kupfer hat nur die blauen Farbetheile zum Grünen, aber nicht die gelben; und daß sie grün aussieht, rührt nur von den dabey befindlichen vielen sauern Salzen her, welche die blaue Farbe grünlich machen. Soll diese Kupfersolution recht grün werden und grün färben, so muß noch eine Eisensolution dazu kommen, als welche die gelbe Farbe wirklich, so gut als die Kupfersolution die blaue, enthält. Zweytens muß vorher noch ein Laugensalz dazu kommen, ehe das Kupfer auch nur blau färbt; mithin enthält es weder die gelbe, noch die grüne Farbe, sondern nur die blaue.

Die grüne Farbe ist also weder in dem Kupfer, noch in allen andern Metallen, als eine fertige grüne Farbe, oder als eine einfache und Haupt-Farbe vorhan-

handen, sondern überall, wo man sie in dem Metall-Reiche anzutreffen meint, sind es nur entweder blaue Farbetheile mit vielem sauern Salz vermischt, wie in dem Kupfer, oder gelbe Farbetheile, nähmlich Eisen-Theile mit Kupfertheilen vermischt, wodurch eine metallische oder mineralische Auflösung mehr oder weniger grün wird, je nachdem von einem oder dem andern Theile mehr oder weniger in der Mischung ist. Weil nun in dem Metall-Reiche die grüne Farbe nicht anders, als durch eine Vermischung von Eisen- und Kupfer-Theilen entsteht: so kann sie unmöglich eine gute feste und vollkommene Farbe werden, da weder das Eisen eine gute gelbe, noch das Kupfer eine gute blaue Farbe dazu liefert, sondern diese beyde Farben selbst schlecht genug sind, daß keine gute Farbe aus ihrer Vermischung entstehen kann.

Mit den Fossilien hat es, in Ansehung der grünen Farbe, eben die Bewandtniß, wie mit den Metallen. Denn auch alle grüne Edelsteine haben eine metallische Kupfererde und ein saures Salz oder Eisentheile in ihrer Mischung; oder es können auch mit den Kupfertheilen solche verdünnte und geschwächte Goldtheile vermischt seyn, welche nur gelbe Farben geben, wovon die grüne Farbe entsteht. Von beyder Art aber ist diese grüne Farbe der Edelsteine keine feuerfeste Farbe, sondern, wenn mit den Kupfertheilen Eisentheile vermischt sind, so wird die Farbe entweder mehr blau oder gar weiß werden; sind hingegen Goldtheile damit vermischt, so wird die grüne Farbe entweder gelb oder gar roth werden. Die erstern werden dadurch weicher, und die letztern erlangen im Feuer mehr Härte. Die grünen Edelsteine sind in dieser Beschaffenheit schwerer, als die blauen und gelben, aber nicht so schwer, sondern leichter, als die rothen oder violetten. Sie sind allemahl durchsichtiger, als die ganz blauen.

Zu den grünen mineralischen Körpern gehören:

1) unter den Erdarten,

a) eine gewisse **grüne Erde**, oder Kreide, die von den Mahlern zum Mahlen in Oehlfarben und in Fresco gebraucht wird. Wallerius hält solche für ein zu Stauberde aufgelösetes Berggrün, worin ihm aber Pott widerspricht, weil durch keine chymische Proben etwas von einem Kupferwesen darin zu finden ist. Man hat davon zweyerley Gattungen; nähmlich die **Veroner Erde**, Fr. Terre verte de Verone, welche in Italien bey der Stadt Verona gefunden wird; und die **gemeine grüne Erde**, Terre verte commune, die an verschiedenen Orten, und unter andern auch in Frankreich, gefunden wird. Die erste von diesen beyden Gattungen muß recht grün und sehr steinig seyn; sie muß aber nicht inwendig Adern von ordentlicher Erde haben. Die zweyte ist desto besser, je mehr sie der ersten gleich kommt. Letztere ist gemeiniglich etwas fettig, löset sich nicht gut im Wasser auf, und muß daher wohl damit abgerieben werden, wenn man sie gebrauchen will. Sie gibt ein ziemlich helles Grün. Die von Verona, ist von mehrerer Consistenz, und gibt ein schönes Grün.

Man kann die grüne Erde sowohl unter Oehl, als auch unter Wasser, anwenden. Als Oehlfarbe gebraucht, verändert sich der Anstrich damit, auch in Luft und Wetter, im mindesten nicht, so lange der Glanz der Farbe dauert; und man kann darauf rechnen, daß sich dieser Glanz, wie bey andern fettigen thonartigen Farben, an 5 Jahre lang erhält. Bedient man sich ihrer als einer Wasser= oder Leimfarbe, (welches aber selten geschieht, weil sie keinen Anstrich von angenehmer Farbe darstellt): so bleibt ein solcher Anstrich, so lange derselbe an einem reinlichen und nicht feuchten Orte aufbewahret wird, ebenfalls unverändert.

b) **Grüner Bolus.**

c) **Grüner Glimmersand.**

d) Berg=

d) **Berggrün, Erdgrün, Schiefergrün,** oder **Steingrün,** Gr. und L. Chrysocolla, Chrysocolla natiua fossilis s. metallica, Aerugo natiua terrea, Viride montanum, Ochra veneris, Fr. Verd de montagne, Verd d'Hongrie, ist eine Art eines natürlichen Kupfergrünen, oder natürlichen präcipitirten grünen Kupfers. Es ist von erdichter Consistenz, und von hellerer oder dunkler grüner Farbe. Es scheint dieses natürliche Product ein aufgelösetes Kupfer gewesen zu seyn, welches durch ein Alkali oder eine alkalische Erde präcipitirt worden ist. Bisweilen besteht ein Berg-Grün aus vielen erdichten Theilen mit präcipitirten Kupfertheilen vermischt; bisweilen aber sind auch weniger erdichte Theile dabey zu finden. Es kommt aus Ungarn und der Moldau. Wenn es hart und steinartig ist, und entweder an sich selbst schiefericht, oder mit einem schieferichten Gesteine vermischt, angetroffen wird, bekommt es den Nahmen **Schiefergrün;** dergleichen man in Toscana, bey Massa, wie auch in Meißen und an andern Orten findet. Es sind von dem Berggrün zwo Arten bekannt: die eine, welche aus der Erde gegraben wird, von welcher bisher geredet worden; und die andere, welche nachgemacht ist. Die erstere wird entweder eben so, wie sie in der Erde gefunden wird, gebraucht, oder vorher gewaschen. Dieses geschieht, wenn das Berggrün im Mörser gestoßen und mit Wasser abgewaschen wird, welches so oft wiederhohlet werden muß, bis das Pulver rein und hell geworden ist; alsdenn wird es an der Sonne getrocknet. Also zeigt sich z. B. bey Zellerfelde, im Ober-Harze, Berggrün mit Kupferkies vermengt.

In Tyrol werden aus dem in den Bergwerken: dem Falkenstein, Gingewechsel, Groß- und Klein-Kogel, Thierberge und Summerau, (welche im Innthale unter Schwatz hinunter im Kalkgebirge auf silberhaltigen Kupferfahlerzen getrieben werden,) vorkommenden blauen und grünen Ocher, die blauen und grünen Bergfarben fabricirt. Die Bergknappen sondern bey

 der

der Erzscheidung diejenigen kleinen Farbenstücke von dem Erze und dem tauben Gesteine, so viel es mit dem Scheidehammer geschehen kann, ab, und machen ein besonderes Scheidewerk daraus, welches ihnen bey der Erztheilung unter dem Nahmen Farben, vom Handel nach der Güte und Schönheit derselben bezahlet wird. Wenn eine gewisse Quantität dieser Farben zusammen gebracht ist, wird dieselbe an die Farbenmacher abgegeben, deren zwey vom Handel aufgenommen sind, und die demselben, theils für die Gerechtigkeit, die Farben fabriciren zu dürfen, theils für das Gebäude, worin die Farbenmühle errichtet ist, und welches ihnen der Handel zu ihren Arbeiten und ihrer Wohnung unentgeldlich überläßt und unterhält, die Farben vom Berge in einer höhern Taxe ablösen. Das Herabbringen von den Bergen, und Beyführen zur Farbenmühle, müssen die Farbenmacher auf ihre eigene Kosten besorgen. Das erste, was sie alsdenn in dem Farbenmühlhause anfangen, ist, daß sie die vom Berge erhaltenen rohen Farben durch enge Drahtsiebe durchlassen, um die dabey befindliche Kleine, welche sie Schlamm nennen, abzusondern. Alsdenn wird das Zurückgebliebene in ähnlichen Sieben über großen Zubern reinlich gewaschen, damit sich die Farben bey dem folgenden Scheiden um so deutlicher erkennen lassen. Bey diesem Waschen fällt wieder ein Schlamm ab, der nebst dem erstern aufbehalten wird.

Da die Rohfarben auf dem Berge unter einander gestürzet werden, und die meisten Stücke noch etwas vom Erze oder von einer Steinart bey sich haben, mit dessen Scheidung der Hauer sich nicht abgeben konnte, hiernächst auch zuweilen an demselben Stückchen blaue und grüne Kupferocher beysammen sitzen, so muß nothwendig eine reinere Scheidung von den Farbenmachern vorgenommen werden. Die gewaschenen Rohfarben werden in dieser Absicht auf Tische ausgeschüttet, und durch Weibspersonen und Kinder geschieden. Das Scheiden geschieht auf kleinen Scheidesteinen, die auf dem Tische liegen, und wird vermittelst eines 8 Zoll langen, und an 1 Z. breiten, an beyden Enden meisselförmig gestalteten Hammers, den sie Peckeisel nennen, verrichtet. Die Erz- und Steinarten werden hierbey sorgfältig abgepecket, und auch die blauen von den grünen Farbestückchen, so rein als möglich, abgesondert. Sie beobachten zugleich, daß unter die zur blauen Farbe bestimmten Stückchen nicht das mindeste von grünen gemischet werde, weil dieses der Schönheit der blauen Farbe nachtheilig seyn würde.

Sie tragen aber kein Bedenken, die zur blauen Farbe untauglichen blangemischten Stückchen zu denjenigen zu werfen, welche auf grüne Farbe manipulirет werden sollen, weil diese hierdurch nicht so leicht verdorben werden. Bey dieser Scheidung werden alle Stückchen, die zur blauen Farbe tauglich sind, in eine hölzerne Schüssel zusammen geworfen, und hernach wieder besonders überklaubet, um zweyerley Gattungen Steinwerk (so nennen sie ihre zur fernern Manipulation rein ausgeschiedene Farbestückchen,) nähmlich Hochbergblau-Steinwerk, und Mittelbergblau-Steinwerk, zu erhalten. Die Stückchen der Steinwerke erhalten die Größe kleiner Haselnüsse, oder sind auch kleiner.

Für die grünen Farben werden sogleich bey dem Scheiden drey Gattungen von Steinwerken gemacht. Die erste, und zugleich beste, ist das Malachitgrün-Steinwerk; die zweyte, das Oehlgrün-Steinwerk (*); die dritte, das ordinäre Berggrün- oder Grundgrün-Steinwerk. Da die Roh-Farben, gedachter Maßen, oft noch mit Erzarten zusammen hängen, so werden diese bey der Scheidung fleißig gesammelt, und nebst dem Schlamme, der bey dem erstern Durchlassen, wie auch bey dem Waschen abgefallen ist, dem Handel zurück gegeben.

Wenn die Steinwerke gehörig sortiret sind, werden sie in die Mahlstube gebracht. In dieser sind zwey Mahlgänge eingerichtet, deren jeder aus zwey über einander gelegten Mühl-Steinen von grauem Granit besteht. Sie sind von 2 Schuh und einigen Zollen im Durchmesser. Der untere oder der Bodenstein, liegt unbeweglich. Der obere, oder der Läufer, wird wie bey einer Kornmühle herum bewegt. Ein Wasser-Rad setzt beyde Mahlgänge in Bewegung. An der Welle sind nähmlich zwey Kammräder angebracht, deren jedes in ein Getriebe eingreift, welches um eine eiserne Spindel befestigt ist, die den Umläufer trägt, und unten auf einem Balken (Steg) steht, welchen man heben und niederlassen, mithin die Mühl-Steine, nach Erforderniß, näher zusammen, oder weiter von einander bringen, auch, durch Aushebung der Spindel aus der Lagerpfanne, den einen Gang nach Belieben einstellen kann.

Der

(*) Es versteht sich von selbst, daß alle blaue und grüne Bergfarben mit Oehl gebrauchet werden können. Es ist also die Benennung Oehlgrün nur angenommen, um den Unterschied der Schönheit der Farbe auszudrucken.

Digitized by Google

Der Bodenstein hat eine etwas erhabene, und der Läufer eine vertiefte Fläche, die mit der convexen Fläche des Bodensteines dergestalt zusammen passet, daß der Zwischenraum zwischen beyden Flächen gegen den Mittelpunct etwas größer ist. Der Bodenstein ist mit einem hölzernen Granze (Zarge), welche bis an seine obere Fläche hinauf reicht, umgeben. Auf dieser hölzernen ist eine kupferne Zarge befestigt, die an den Boden sehr genau anschließt, und mit ihrer Höhe die Dicke des Läufers etwas übersteigt. Vorn ist an dieser kupfernen Zarge eine kurze, an $1\frac{1}{2}$ Zoll breite, kupferne Rinne befindlich, durch welche die gemahlenen Farben heraus laufen können. Unter diese Rinne wird eine Wanne gesetzt, um die Farbe aufzufangen.

Das Mahlen selbst fängt mit dem schlechtesten oder ordinären Berggrün-Steinwerke an. Dieses wird in einer Wanne neben die Mühle hingesetzt, und, wenn der Läufer in Bewegung gebracht ist, mit einer Art von großem hölzernen Löffel (Gatze) nach und nach durch die Mittelöffnung des Läufers eingeschüttet. Ehe aber das Einschütten selbst geschieht, wird das Steinwerk in der Gatze mit reinem Wasser angefeuchtet. Das Benetzen geschieht unter dem Mahlen beständig, indem der Farbenmacher mit einem Schwamme so viel Wasser durch die Oeffnung des Läufers hinein drückt, als nöthig ist, daß das gemahlene Steinwerk durch die kupferne Rinne etwas flüssig heraus laufe (*). Bey diesem ersten Mahlen werden die Mühlsteine, vermittelst des Steges, so weit von einander gehalten, daß das Steinwerk nur gebrochen werde.

Wenn das gebrochene Steinwerk in die vorgesetzte Wanne heraus gelaufen ist, wird es nach und nach in einen andern Handzuber geschöpfet, vieles Wasser darauf gegossen, mit einem Stocke stark umgerührt, und nach einigen Augenblicken, in denen sich die schwerern Theile zu Boden setzen, das trübe Wasser in den hierzu vorgerichteten Bottich abgegossen. Diese Arbeit wird das Schwemmen genannt. Dasjenige, was sich aus dem trüben Wasser bey diesem ersten Schwemmen setzt, wird, weil von dem schlechtesten Steinwerke bey dem ersten Mahlen, oder Brechen, meistens nur die demselben noch anhängenden Erz- und Bergarten abgesondert werden, zu dem Schlamm,

(*) Dieses Hineinschütten, und Wassereindrücken, welches einen Menschen beständig erfordert, könnte füglicher durch einen Trichter, wie die Gosse bey einer Kornmühle, und durch eine kleine Wasserrinne geschehen.

Schlamm, welcher, gedachter Maßen, dem Handel zurück geliefert wird, geschüttet; das auf diese Art geschwemmte Stein-Werk hingegen wieder, wie das erste Mahl, auf die Mühle gebracht, und mit einer mehrern Annäherung der Mühlsteine naß gemahlen. Das Gemahlene wird alsdenn wieder in einen besondern Bottich hinein geschwemmet, und bey diesem Schwemmen das ordinäre Berggrün oder die Grundfarbe erzeuget. Die nach dem Schwemmen zurück gebliebenen schweren Theile werden wieder gemahlen und geschwemmet, und diese Arbeit wird so lange wiederhohlt, bis alles Steinwerk in die zartesten Theile gebracht, und zur Farbe gemacht worden ist. Nur werden, so wie das Mahlen mit dem nähmlichen Stein-Werke wiederhohlt wird, auch die Mühlsteine näher an einander gerückt, damit die Theile des Steinwerkes, welche nach einem jeden Mahlen kleiner ausfallen, von den Mühlsteinen ergriffen werden können.

So, wie das schlechteste oder ordinäre Berggrün-Stein-Werk behandelt wird, eben so verfährt man auch mit der zweyten und dritten Steinwerkgattung; nur mit dem Unterschiede, daß bey dem Oehlgrün-Steinwerke die Schwemmung nach dem ersten Mahlen, oder Brechen, nicht zum Schlamme, sondern zum ordinären Berggrün geschüttet wird. Bey dem besten oder dem Malachitgrün-Steinwerke, wird die Schwemmung nach dem ersten Mahlen, zu dem mittlern, oder Oehl-Grün, wenn es aber zu schlecht ist, zum ordin. Berggrün, und alsdenn die Schwemmung nach dem zweyten Mahlen zum Oehl-Grün geschüttet. Ueberhaupt kommt das Sortieren der Farben bey den Schwemmungen auf das Ermessen des Farbenmachers an, welcher sich hüten muß, durch Beymischung einer schlechtern Gattung die bessere nicht zu verderben.

Wenn die in die sortierten Bottiche oder Wannen hinein geschwemmten Farben sich aus dem Wasser zu Boden gesetzt haben, wird dieses rein abgeschöpfet. Die Farbe wird alsdenn in jedem Bottich für sich unter einander gerührt, damit sie, wenn etwann ungleichfarbige Lagen sich gesetzt hätten, durchaus an Farbe gleich werde. Endlich werden die Farben heraus genommen, auf hölzernen Bretern, die, um das Hinabfallen der Farben zu verhindern, mit vorstehenden Leisten umgeben sind, an der Sonne getrocknet, und sodenn in Fässern verpacket.

Diese

Diese Farben werden in Wien, das Malachitgrün à ℔, 32 Kreutzer; das Oehlgrün, à Ctn. 25 Fl. und das ordinäre Berggrün, à Ctn. 13 Fl. verkauft.

Hrn. Prof. Beckmann Beyträge zur Oekonomie ꝛc. 2 Th. Götting. 1779, gr. 8. S. 192, fgg.

Die nachgemachte Art Berggrün, soll von dem echten, zu Pulver gestoßenen, Berggrün, welches in Essig gebeitzt, mit Alaun und andern Zusätzen vermischet worden, seinen Ursprung haben. Eine andere Zubereitung davon beschreibt Plinius, welcher sagt, daß es aus cyprischem Grünspan und Kinderurin mit zugesetztem Salpeter verfertigt werde; und diese Sorte hat den Nahmen Santerna erhalten.

Man gebraucht das Berggrün zur Leim- und Gummiwassermahlerey. Zur Oehlmahlerey taugt es nicht viel, weil es sehr nachfärbt.

Weil auch das beste Berggrün viel kalkartige Erde und wahren Gyps in sich enthält: so fällt der mit Oehl zubereitete Anstrich niemahls schön grün aus, sondern verwandelt sich gar bald in ein schmutziges gelbliches Grün. Steht ein solcher Anstrich nicht in freyer Luft, sondern innerhalb den Gebäuden, so ist in kurzer Zeit ganz und gar keine grüne Farbe mehr daran zu erkennen; sie wird vielmehr in ein unangenehmes Braun verwandelt. Das Berggrün ist also nur als eine Wasser- oder Leimfarbe zu gebrauchen; und auch dieser Gebrauch ist oft mit dem Uebel verknüpft, daß die zubereitete Farbe, indem sie aufgestrichen wird, sehr schäumet, daher man niemahls einen reinen glatten Anstrich erlangt.

JO. LAUR. BAUSCH de coeruleo & chrysocolla. Jen. 1668, 8.

Ferner gehören zu den grünen mineralischen Körpern, welche die Natur hervor bringt, 2) unter den Steinarten: der grüne Kalkstein, verschiedene Arten von grünem Marmor und Spath, der Nierenstein, Jaspachat, grüne Jaspiß, verschiedene Arten von grünen Quarzen, der Smaragd, hellgrüne Chrysolith, grüne Talk, der Serpentinstein, grüne Schörl, grünliche Asbest, u. a. m. 3) Unter den Salz- und Erdarten: der grüne Vitriol, grüne Bergsalmiak, grüne Naphta, grünliche Bernstein. 4) Unter den Me-

Metallen und Halbmetallen: das grüngelbe Operment, Kupfergrün, grünliches Kupfererz, grünes Bleyerz, grünes Silberglas rc.

In dem Pflanzenreiche hat die grüne Farbe eben den Ursprung, wie in den Metallen. Es läßt sich aber in den Pflanzen noch besser finden und erklären, als in den Metallen. Die grüne Farbe ist in dem Pflanzen-Reiche so allgemein, daß gewißlich in allen Welttheilen unsers Erdbodens keine Pflanze angetroffen werden mag, welche nicht mit Grün bekleidet wäre. Diese Farbe ist auch die angenehmste und unschädlichste zu einem beständigen Anschauen für menschliche Augen. Eben diese Umstände zusammen genommen, sind vermuthlich die Hauptbewegungsgründe bey denen, welche die grüne Farbe unter die Hauptfarben rechnen. Denn die grüne Farbe im Regenbogen, oder in andern Lufterscheinungen, hat wirklich nicht so viel Grund vor sich, daß man sie um deswillen als eine Hauptfarbe annehmen könnte, sondern die allgemeine grüne Farbe des Pflanzenreiches hat vielmehr zu dieser Muthmaßung Gelegenheit geben müssen. So bald man aber genau untersucht hat, wie die grüne Farbe in den Pflanzen entsteht und hervorgebracht wird, so bald wird auch der Beweis da seyn, daß die grüne Farbe keine eigene, einfache, ursprüngliche Hauptfarbe, sondern nur eine vermischte, eine aus Blau und Gelb zusammengesetzte Farbe sey.

Alles, was wir in dem Pflanzenreiche aus der Erde hervor wachsen sehen, wird sich allemahl bey seiner Hervortretung nicht anders, als mehr oder weniger, stärker oder schwächer gelb zeigen, und erst alsdenn, wenn es eine Zeitlang an freyer Luft gestanden hat, wird diese gelbe Farbe durch die Wirkung des Natur-Salzes der Luft, und besonders seiner alkalischen Theile, grün. Je länger ein frisch aufgegangenes Gewächs in Gewächshäusern, oder unter anderer Bedeckung,

ung, vor der freyen Luft verwahret wird, je langsamer wird seine aus der Erde mitgebrachte gelbe Farbe grün werden. Selbst noch alle junge Schößlinge eines Baumes, alle Blüth- und Fruchtknospen kommen anfänglich nur gelb hervor, und werden auch erst nach und nach an der Luft grün.

Diese gelbe Farbe nun, welche alle Pflanzen als eine Universalfarbe mit einander gemein haben, und aus der Erde mit sich bringen, hat ihren Grund in brennbaren Theilen, welche theils schon in dem Samen und Keime stecken, theils durch die ersten Würzelchen aus der Erde, theils durch die Sonnenhitze von oben, theils durch das Acidum pingue der Luft, in dieselben eingeführt werden.

In dem Samen oder Keimen muß der Grundstoff zur gelben Farbe stecken; denn ohne diese elementarische brennbare Theile mit ihrem sauern Salze kann selbst weder Same, noch Samenskraft Keim und Entwickelung desselben da seyn. Wenn nun der Same oder der Wurzelkeim einer Pflanze in die Erde kommt, und sich wiederum nur durch die Wirkung anziehender Kraft die ersten zarten Würzelchen daraus entwickeln, so suchen diese ebenfalls vornehmlich auch nur die schwächsten, am mehresten verdünnten und feinen elementarischen Theile zu ihrer Nahrung, weil sie die gröbern erdichten und metallischen Theile noch nicht einsaugen können. Es entsteht also daraus nur die gelbe Farbe. Wären die erstern Wurzeln einer Pflanze sogleich stark genug, die stärkern elementarischen brennbaren, oder die wirklichen metallischen Theile in sich zu ziehen, so würden alle Pflanzen, an statt der gelben, vielmehr die rothe Farbe mit sich auf die Welt bringen; da aber die schwachen Würzelchen auch nur eben so zarte und schwache Nahrung einsaugen, so kann daraus nur die gelbe Farbe erzeuget werden.

Diese gelbe Farbe setzt nicht nur geschwächte und verdünnte brennbare, sondern auch alkalische wässerige Theile voraus, weil beydes zur gelben Farbe nöthig ist. So bald nun auch die ersten über sich keimenden Theile der Pflanze mit ihrer gelben Uniform aus der Erde hervor stachen, und nur wenige Stunden in freyer

Luft gestanden, so wird sich diese gelbe Farbe durch das allgemeine Mittelsalz der Luft, vermittelst der Wirkung ihrer alkalischen Theile, in Grün verwandeln, weil sie den Stoff zur blauen Farbe etwas stärker enthalten, als er schon in den jungen aufkeimenden Theilen einer Pflanze selbst steckt; denn wäre er in diesen schon eben so stark als in der Luft, so würden alle Pflanzen zwar anfangs auch grün, aber gar bald vollends ganz blau werden, so wie man dieses in der Folge, da die Pflanzen stärkere alkalische Theile einziehen, an vielen Blumen und Früchten derselben findet, daß sie nach und nach ganz blau werden. Denn, je mehrere und stärkere alkalische Theile das allgemeine Salz der Natur in einem Körper antrifft, desto stärker wirkt es auch, zur Entwickelung der blauen Farbe, darauf.

In so fern nun eine jede Pflanze, vermittelst verdünneter, geschwächter elementarischer Theile, zuerst eine gelbe Farbe haben muß, so muß sie hernach eben so nothwendig durch die Wirkung des allgemeinen Luft-Salzes grün werden; und dieses gibt sogleich den Beweis ab, daß die grüne Farbe keine ganz einfache, mithin auch keine ursprüngliche Hauptfarbe, sondern eine aus Blau und Gelb zusammengesetzte Farbe sey.

So wie nun eine Pflanze in ihrem Wachsthum mehr oder weniger brennbare Theile und saures Salz aus der Erde in sich zieht, und mithin ihre gelbe Farbe dadurch stärker oder schwächer wird, eben so wird sie hernach auch durch die Wirkung der Luft eine dunklere oder hellere grüne Farbe bekommen; denn auf eine schwache gelbe Farbe, welche mehr wässerige als brennbare Theile voraus setzt, kann das allgemeine Luftsalz ein stärkeres Blau ansetzen, mithin wird auch die grüne Farbe der Pflanzen dadurch nicht nur dunkler, sondern in dieser Pflanze werden die blauen Farbetheile so stark erzeuget, daß man mit Nutzen die blaue Farbe davon heraus ziehen kann; und umgekehrt, wenn die gelb-

färbenden Theile einer Pflanze mächtig sind, so ist es ein Zeichen, daß sie viel brennbare Theile hat, worauf das allgemeine Luftsalz keine so starke grüne Farbe ansetzen kann, sondern das Luftsauer wirkt darauf stärker als das Alkali; mithin taugt auch eine solche Pflanze nicht zur blauen, sondern nur zur gelben Farbe.

Ferner kommt es hierbey auch darauf an, ob die gelben Farben der Pflanzen bey ihrer Erstarkung entweder metallische Gold- oder Eisen-Theile in sich nehmen. Sind es Eisentheile ohne Beymischung vieler alkalischen Salze, so wird die gelbe Farbe einer Pflanze nur schwach davon werden, und also auch durch die Wirkung der Luft eine desto dunklere grüne Farbe annehmen, die mehr stahlblau als grün ist. Sind hingegen diese Eisentheile mit vielem alkalischen Salze verbunden, so wird die gelbe Farbe desto stärker seyn und in das Braune fallen; es kann also auch in der Luft kein so schönes dunkles Grün geben, sondern wenn auch die Farbe dunkel wird, so sieht sie doch mehr olivengrün, als schön dunkelgrün, aus. Hat aber eine Pflanze ihre gelbe Farbe von in sich genommenen Gold-Theilen, und ist dabey mit sauern Salzen verbunden, so wird das Luftsalz nur ein Hellgrün darauf erzeugen, welches mehr gelb, als grün, aussieht. Oder, sind diese Goldtheile noch mit alkalischen Salzen vermischt, aber nur schwach in einer Pflanze vorhanden, mithin die gelbe Farbe nur ganz hell, so gibt es durch den Einfluß der Luft, das schönste Dunkelgrün; und ist von mehrern Goldtheilen die gelbe Farbe stärker, so erzeugt die Luft darauf ein schönes Mittelgrün, worin die gelbe Farbe sehr merklich hervor sticht.

Ueberhaupt wird die grüne Farbe einer Pflanze, deren gelber Grund von Eisentheilen herrührt, sie möge dunkel oder hell erscheinen, allemahl kein recht schönes, sondern ein trübes, mattes, finsteres Grün seyn, indem das Eisen auch kein schönes, angenehmes Gelb gibt,

gibt, mithin die grüne Farbe davon eben so wenig schön werden kann; da hingegen die grüne Farbe, welche einen gelben Goldgrund hat, sie sey dunkel oder hell, allemahl eine angenehme und liebliche grüne Farbe ist, weil auch diese gelbe Farbe des Goldes weit angenehmer und schöner, als jene, ist.

So wie alle Pflanzen bey ihrer Entstehung eine gelbe Farbe aus der Erde mitbringen, eben so werden sie auch allesammt im Alter, und bey dem Vertrocknen ihrer Säfte, wieder gelb. Dieses geschieht entweder, wenn die Säfte der Pflanzen bey angehendem Herbste und mit Anbruch des Winters zurück treten, und das Gras, die Blätter, und alle grüne Theile der Pflanzen vertrocknen, verwelken und abfallen, und zwar eben nur aus Mangel des Nahrungsaftes, wobey und in welchem Zustande sie ihre grüne Farbe verlieren, weil das allgemeine Luftsalz mit seinen alkalischen Theilen nicht mehr darauf wirken kann, und also mehr oder weniger gelb, oder gar roth werden, je nachdem eine Pflanze mehr oder weniger saure Salze in sich enthielt.

Oder, es kann auch eine Pflanze durch einen besondern Zufall mitten in ihrem Wachsthum entweder durch allzu starke Sonnenhitze, durch Verletzung von Insecten, oder durch Menschenhände, ihrer Säfte beraubet werden, da sie vor der Zeit vertrocknet und verdorret, und alsdenn ihre grüne Farbe ebenfalls verliert, und entweder gelb oder roth wird, weil eben so bald, als der Zufluß frischer Nahrungssäfte aufhört, auch die Wirkung des Luftsalzes zur Hervorbringung der blauen oder grünen Farbe aufhört.

Eben zu der Zeit, wenn die Pflanzen ihre grüne Farbe verlieren, und ihre Blätter im Abfallen, oder auch noch an den Pflanzen selbst, gelb oder roth werden, kann man den Ursprung ihrer gelben Farbe sogleich erkennen; denn je röther die Blätter solcher dürren Pflanzen werden, desto mehr saures Salz enthal-

ten sie, und desto gewisser ist es, daß ihre gelbe oder rothe Farbe von einem feinen Brennbaren, oder von metallischen Goldtheilen herrührt; je blasser gelb sie aber im Vertrocknen werden, oder wenn sie mehr braun als roth werden, desto weniger saures Salz haben sie, oder desto gewisser entspringt ihre gelbe Farbe von den unreinen brennbaren, metallischen Eisentheilen.

Bey dieser Beobachtung muß man nicht auf ein einziges dürres Blatt einer Pflanze sehen, sondern warten, bis die ganze Pflanze im Vertrocknen und Verdorren ihrer Blätter begriffen ist, und den Unterschied dabey in Acht nehmen, ob eine Pflanze ganz an der Sonne, oder nur zum Theil, oder ob sie meistens im Schatten steht.

Wenn viele Pflanzen ihre grüne Farbe den Winter über behalten, und gleichsam immer grün sind: so ist es ein Zeichen, daß sie sehr viel harziges Wesen bey sich haben, mithin ihre Säfte länger behalten, weil sie, da sie weniger wässerig sind, nicht so schnell ausdünsten, als die Säfte anderer Pflanzen, welche mehr wässerig und flüssig sind. So bald aber dennoch im Frühlinge der neu eintretende Saft auch neue und frische Blätter austreibt, so müssen die alten doch vertrocknen und abfallen, da sie, wie die Blätter anderer Pflanzen, alsdenn ebenfalls ihre grüne Farbe verlieren und gelb werden.

Kurz, **zur Hervorbringung der grünen Farbe in den Pflanzen, werden Licht, Luft und Wasser erfordert.** Allen Gewächsen, denen das Sonnenlicht entzogen wird, fehlt die grüne Farbe. Gebundene Endivien, das Inwendige des Kopfkohles, und alle Pflanzenarten, welche im Keller ohne Sonnenlicht gezogen werden, sind weiß, oder höchstens gelblich. Frische Luft ist zur Erzeugung dieser grünen Farbe gleichfalls nöthig. Wenn man ein Gefäß mit Wasser so stellet, daß dessen Mündung durch Queck-Silber geht, und folglich die Luft davon ausgeschlossen wird, so erzeugt sich in diesem kein Staub-Aftermos

(Byssus

(Byssus botryoides), wenn gleich das Gefäß dem Sonnenlichte ausgesetzt ist; in freyer Luft hingegen fängt diese Gattung des Moses jederzeit an, im Wasser zu wachsen. Endlich ist auch Wasser, oder wenigstens etwas Feuchtigkeit zur Hervorbringung der grünen Farbe nöthig; denn bey großer Dürre wird das Laub aller Pflanzen und Bäume, und alles Gras, seiner schönen grünen Farbe beraubt.

Pflanzen, deren Blätter von dem Einflusse des Sonnenlichtes ausgeschlossen, und daher nicht grün, sondern, wie es die Gärtner nennen, gebleicht sind, haben wenig oder gar keinen Geschmack. Im Schatten gewachsene Früchte sind unschmackhaft, oder, wie man es gemeiniglich nennt, grasicht. Weißer Endiviensalat hat das eigenthümliche Bittere verloren, welches der grüne in so vorzüglichem Grade besitzt; und eben dieses gilt von den jungen Blättern des Löwenzahnes (Taraxacum), wenn man sie aus den Maulwurfs-Haufen ausgräbt, ehe sie an die Luft gekommen sind. Je grüner ein Blatt ist, desto stärker ist dessen Geschmack, dieser mag nun nach seiner Art noch so viel eigenthümliches haben, nähmlich sauer, scharf, bitter, salzig rc. seyn. Hieraus läßt sich mit aller Wahrscheinlichkeit folgern, daß der grüne Theil in Blättern hauptsächlich die Ursache des Geschmackes sey; und aus diesem Satze folgt zugleich, daß diese grüne Theile den Salztheilchen ähnlich seyn müssen, indem sie auf der Zunge und ihren Nerven eine Empfindung verursachen.

Ueber die Entstehung der grünen Farbe in den Pflanzen, verdient auch Hrn. D. Forster's Erklärung, im 2 St. des 1 Jahrg. des Götting. Magaz. der Wissensch. und Litteratur, 1780, 8. S. 195, gelesen zu werden.

In dem Thierreiche findet sich die grüne Farbe nirgends sichtbar, als an den Federn der Vögel. Man wird aber doch allemahl ihre Entstehung leicht entde-

cken können; denn die blaue sowohl als die gelbe Farbe werden selten weit davon, sondern immer auch noch darneben angetroffen werden. Wäre aber auch ein Vogel, oder ein anderes lebendiges Thier, wirklich durchaus grün, so ist diese Farbe doch nicht anders daran entstanden, als durch Zusammenkunft von Blau und Gelb; ja, die Federn eines solchen grünen Vogels sind gewiß nicht grün mit ihm auf die Welt gekommen. Die ersten Stupfelhaare eines jeden Vogels sind, bey seinem Ausschlupfen aus dem Ey, mehr oder weniger gelb, sie mögen hernach Farben bekommen, welche sie wollen; mithin liegt der erste Grundstoff zur gelben Farbe schon in dem jungen Vogel, und das Grüne seiner Federn entsteht alsdenn erst durch die Wirkung der Luft.

Die Kunst erzeugt die grüne Farbe theils auf eine einfache Art, theils durch Zusammensetzung zweyer färbenden Körper. Das erste geschieht z. E. bey der Verfertigung des Vitriols aus dem Eisen; in der Bereitung des Grünspanes; des Blasen- oder Saftgrünen aus den reifen Beeren des purgierenden Wegedornes oder Kreutzdornes (Rhamnus catharticus *L.*), oder aus den Blumen des gemeinen Schwertels (Iris *Linn.*), welches letztere Liliengrün genannt wird; des Schüttgrünen, aus dem Birkenlaube, s. Th. V. S. 374. Das letzte hingegen geschieht durch Vermischung blauer und gelber Färbematerialien, nach deren Verhältniß zu einander, verschiedene Arten oder Schattierungen des Grünen entstehen, welche man nach der Aehnlichkeit, den diese Farben mit den Sachen haben, von denen sie ihren Nahmen erhalten, benannt hat. Davon sind folgende die vornehmsten: Aenten- oder Aentenflügel-Grün, Verd canard, Verd d'ailes de canard; Apfel-Grün, Verd de pomme, so der Farbe einiger Aepfel gleicht,

gleicht, und eine Mittelfarbe zwischen Nelkengrün und Seladon ist; **Blaßgrün**, Verd naissant; **Braun- oder Dunkelgrün**, Verd brun, ein Grün, welches in das Schwarze fällt; wie es denn auch, wenn man es recht braun oder dunkel haben will, damit vermischet wird; **Gelbgrün**, Verd jaune; **Glasgrün**, dem gemeinen grünlichen Fensterglase an Farbe gleich; **Grasgrün**, L. Color prasinus, Fr. Verd d'herbe, Verd de pré, der hochgrünen Farbe des gemeinen Grases gleich, wenn es im Frühlinge hervor wächst; **Hell- Licht- oder Smaragdgrün**, Verd gai, die lebhafte und angenehme Farbe, die derjenigen gleich ist, welche die Blätter der Bäume im Frühlinge haben; **Kohl-Grün**, Verd de chou; **Lorbeergrün**, Verd de laurier; **Meergrün**, **Seladongrün**, Céladon, Verd de mer, der Farbe, welche das Meer, wenn man es von weitem ansieht, zu haben scheint, gleich oder ähnlich ist; sie fällt etwas in das Blaue, oder ist, wie man nach der Färbersprache sich ausdruckt, mehr gewaschen als das Hellgrün; **Nelkengrün**; **Oliven-Grün**, Verd d'olives, die lichte, bräunlich grüne Farbe der Oliven oder Oehlbeeren, welche aus einem lichten Zeisiggrün und einem etwas röthlichen Braun vermischt ist; **Papagey- oder Sittichgrün**, Verd de perroquet; **Stahlgrün**, Verd motequin.

Die **Färbematerialien**, die zu Verfertigung dieser verschiedenen Schattierungen von Grün gebrauchet werden, sind, nach Verschiedenheit der Künstler und Professionen, imgleichen der Sachen, denen die grüne Farbe und deren verschiedene Gattungen gegeben werden sollen, ebenfalls sehr verschieden.

Die **Mahler und Lackierer** bedienen sich, zu ihren Gemählden und Anstrichen, des Grünspanes, des Berggrünen, der gemeinen und der veroner grünen Erde, des Saftgrünes, imgleichen eines aus blau und gelbfärbenden Materialien (als Indig, Waidblumen

 oder

oder Pastel, Berlinerblau, Oehl- oder Stärkblau, Bergblau, Ultramarin, Schüttgelb, Gummigutt, Bleygelb, Operment, Rauschgelb, lichtem Ocher, gelbem Lack, oder neapolitanisch Gelb u. a. m.) vermischten Grünen, da denn, nach Verschiedenheit dieser Vermischungen, ebenfalls verschiedene Schattierungen von Grün entstehen, die alle gelb erhöhet, und mit Blau vertiefet werden können.

Zu diesen Färbematerialien gehören auch das Braunschweigische Grün, der Herren Gebrüder Gravenhorst, von welchem unten ein besonderer Artikel folgt; und das Peinische Grün. Letzteres hat der Chymicus, Hr. Pabytzky, in Peina im Bißthum Hildesheim, erfunden, und er versichert von demselben, in einem Schreiben v. 3 Jul. 1768, (welches im 2 St. des allgem. Harzmagazins, Blankenb. 1768, 8. S. 115 — 118, abgedruckt ist,) daß es nach vielen angestellten Proben davon, dem braunschweigischen Grün in allen Tugenden gleich komme. Er verkauft dasselbe, das Pfund für 16 Ggr.

Die besten und dauerhaftesten grünen Farben für die Mahler und Anstreicher, werden aus blauen oder Kupfer-Vitriol verfertigt. Das Kupfer wird von mineralischen sowohl als Pflanzen-Säuren angegriffen und aufgelöset; letztere aber zerstören das brennbare Wesen des Kupfers bey weitem nicht so sehr, wie jene. In dem Kupfer ist von Natur eine Erde befindlich, welche eine blaue Farbe hat, und durch eine andere beygemischte Erde grün erscheint, die sich auch in dem stärksten Feuer grün zeigt, sich aber mehr oder weniger entwickelt, nachdem das brennbare Wesen mehr oder weniger vom Kupfer geschieden worden. Wird das brennbare Wesen nur zum Theil geschieden, wie durch den Essig, oder durch jede andere Pflanzensäure geschieht, so kommt zwar die grüne Farbe des Kupfers zum Vorschein; allein, sie ist nicht beständig, indem,

wenn

wenn sie an der Luft steht, das bey ihr befindliche brennbare Wesen sich entwickelt, wodurch die Farbe erst dunkel wird, alsdenn aber eine braune und schmutzige Gestalt annimmt. Die mineralischen Säuren hingegen zerstören das brennbare Wesen des Kupfers, welches zu seiner metallischen Gestalt erfordert wird, ganz und gar, und machen die blaue oder grüne Erde desselben offenbar, wie man an den Auflösungen mit Vitriol-, Salpeter- und Salz-Säure sehen kann. Da es nun gewiß ist, daß bey diesen Auflösungen, vornehmlich denen, welche mit dem Vitriol- und Salpeter-Sauren gemacht worden, das Kupfer sein brennbares Wesen verloren hat; da es ferner gewiß ist, daß das bey den grünen Kupferfarben noch befindliche brennbare Wesen dieselben mit der Zeit unscheinbar macht, bey denjenigen grünen Kupferfarben hingegen, welche durch das Vitriol- oder Salpeter-Sauer erhalten worden, kein brennbares Wesen zu finden ist: so folgt daraus, daß, wer eine echte grüne Farbe haben will, sich dieser Auflösungen bedienen müsse. Folgende Versuche werden einem Jeden gute und brauchbare Producte verschaffen.

1. Man nehme eine beliebige Quantität blauen Vitriol, löse denselben in einer hinlänglichen Quantität reinen Wassers auf, und gieße nach und nach eine mit guter Pottasche gemachte reine Solution so lange hinzu, bis nach dem Umrühren von der Pottaschensolution kein Aufwallen mehr erfolgt. Es wird ein Präcipitat entstehen. Man seihe alles durch, und trockne es an der Luft, so wird man eine grüne Farbe bekommen, welche sich mit Bleyweiß vermischen und in Oehl setzen läßt. Eben diese grüne Farbe, mit Fritte zu Glas geschmolzen, gibt sehr schöne smaragdgrüne Gläser.

2. Man nehme ferner 4 Theile blauen Vitriol, und 1 oder auch 2 Theile Alaun; löse dieses in einer

hinlänglichen Quantität Wasser auf, gieße eine reine Pottaschensolution so lange hinein, bis fast kein Aufwallen mehr erfolgt, seihe alles durch, und trockne es an der Luft: so wird man eine sehr schöne grüne Farbe erhalten, welche sich mit Bleyweiß und Oehl vermischen läßt, auch mit Fritte zu Glas geschmolzen, ein schönes grünes Glas gibt.

3. Man nehme 4 bis 6 Loth blauen Vitriol, löse ihn in einer hinlänglichen Quantität Wasser auf, thue alsdenn einen Theil geschlemmten weißen Töpferthon hinzu, rühre es wohl durch einander, und gieße sogleich etwas von einer Pottaschenauflösung dazu; rühre es gut durch einander; gieße, wenn das Aufwallen vorbey ist, wieder etwas von der Pottaschenauflösung hinein, und wiederhohle dieses so oft, bis kein Aufwallen mehr erfolgt, und die ganze Masse eine grünlichblaue Farbe hat. Man lasse es 24 Stunden ruhig stehen, gieße die darüber stehende Feuchtigkeit ab, und trockne den Satz an der Luft: so wird man eine grüne Farbe erhalten, welche sich, wie die vorhergehenden, mit Bley-Weiß und Oehl vermischen, auch mit Fritte zu einem grünen Glase schmelzen läßt. Bey dieser Farbe darf man nicht allemahl den Punct der Sättigung beobachten; denn man erhält auch eine grüne Farbe, wenn nur etwas von einer Pottaschensolution dazu gegossen wird; doch sind die Farben alsdenn in der Höhe verschieden.

4. Man nehme 4 Theile blauen Vitriol, löse ihn in einer hinlänglichen Menge Wasser auf, setze 1 Theil gelöschten weißen und an der Luft getrockneten Kalk hinzu, rühre alles durch einander, gieße alsdenn etwas von einer Pottaschensolution dazu, und verfahre auf vorerwähnte Art; nur muß man bey Bereitung dieser Farbe nicht den völligen Punct der Sättigung, oder wenigstens denselben sehr behutsam, beobachten. Das Product hiervon ist eine vortreffliche Wasserfarbe; sie

sieht sehr schön aus, und läßt sich auf Kalk und Gyps verbrauchen. Sie bleibt an der Luft unverändert.

5. Eben so bekommt man auch eine schöne Farbe, wenn man, an statt Kalk, Gyps nimmt, und wie mit voriger verfährt. Diese beyde Farben lassen sich allein mit Oehl nicht verarbeiten, können aber als Wasser-Farben auf Kalk- und Gypswänden sehr wohl gebraucht werden.

49 St. des Leipz. Int. Bl. v. J. 1768, S. 518.

Hr. C. W. Scheele in Schweden erhielt ein schönes grünes Präcipitat, als er die Auflösung des Kupfervitrioles mit der arsenikalischen Leber vermischte. Er hat diese grüne Farbe, mit Oehlfirniß gemischt, auf ein Bret gestrichen; und er hat nach drey Jahren nicht die geringste Veränderung an ihrer Grüne, welche der vegetabilischen nahe kommt, bemerkt. Zu Wasserfarben ist dieses Product ebenfalls dienlich. Man nimmt in dieser Absicht 2 Pfund Kupfervitriol, solvirt ihn in 5 bis 6 Kannen reinen Wassers, welches entweder über Feuer oder auch nur in der Kälte geschehen kann. Alsdenn werden in einem andern Kessel 2 Pfund weiße trockene Pottasche, und 22 Loth fein geriebener Arsenik, mit 2 Kannen Wasser über dem Feuer aufgelöset. Wenn dieses geschehen ist, läßt man die Lauge durch eine Leinwand laufen, und mischet solche, unter starkem Umrühren, zu der vorigen Kupfer-Solution. Der Kessel, in welchem diese Mischung vorgenommen wird, muß ziemlich groß seyn, weil hierbey ein Aufbrausen entsteht. Man läßt es einige Stunden stehen, gießt es sodenn durch ein Tuch, und schlägt noch einige Mahl warmes Wasser darauf, um das Präcipitat wohl abzusüßen, welches hernach in gelinder Wärme getrocknet wird. Von der angegebenen Quantität erhält man 1 Pfund und 13 Loth grüne Farbe.

Im 52 St. des Leipz. Int. Bl. v. J. 1768, S. 550, f. werden folgende Arten der Bereitung einer dauerhaften, den Grünspan übertreffenden, grünen Farbe gelehrt.

1. Man nimmt 2 ℔ blauen cyprischen Vitriol, löset ihn in 5 bis 6 ℔ siedendem Wasser völlig auf, vermischt ihn mit 2 ℔ feingeriebener Kreide zu einem Brey, und läßt ihn trocknen. Hierdurch erlangt man einen schönen grünen dauerhaften Kalk, welcher nach und nach immer grüner wird. Nimmt man hierzu die Hälfte Kreide, so wird diese Farbe hellgrüner, und dennoch schön. Es geht auch mit weißem calcinirten Fraueneise, alkalischem Spathe und Gypse an; jedoch behält die Kreide dabey einen Vorzug.

Nimmt man aber, 2. an statt der Kreide, weißgebrannten, an der Luft zerfallenen Kalk, und verfährt damit auf vorgedachte Art, so erhält man einen blau-graulichen Kalk, welcher noch dunkler wird, wenn man nur den vierten Theil Kalk dazu nimmt. Es geht auch mit weiß gelöschtem Kalk an. Wenn man diesen hierauf mit Wasser verdünnet, und weiße Wände oder Mauern damit anstreicht, stellt er eine schöne beständige grüne Farbe dar. Reibet man aber den bläulichen trocknen Kalk mit Firniß klar, und streicht ihn zu 2 oder 3 verschiedenen Mahlen auf Holz oder Steine, so zeigt er anfangs eine blaue Farbe, welche sich aber nach und nach in eine meer- und endlich dunkel grasgrüne verändert, welche man nach Belieben mit Zusatze von etwas Bleyweiß lichter machen kann.

Das 3te dem feinen Grünspan ähnliche Grün wird erlangt, wenn man z. E. 1 ℔ gefeiltes Messing, so wie man solches bey den Nadlern kauft, und welches rein ohne Eisen ist, mit dem 4ten Theil Salmiak, (wozu der braunschweigische vorzüglich ist,) welcher mit 16 Loth siedenden Wasser aufgelöset ist, einen Brey macht, und diesen sofort, ehe er sich erhitzet, etwann eines Messerrückens dick, auf ein kupfernes Blech streicht. Auf diese Art erhält man sogleich einen Grünspan, indem die Salzsäure im Salmiak losgeht, sich von dem Urinoso trennt, und in das Messing greift. Beyde corrodiren dieses augenblicklich zum bläulichgrünen Kalke, und das Urinosum geht mit dem flüchtigsten Geruche davon. Man muß dabey die Vorsicht gebrauchen, daß man gedachten Brey auf einem Haufen sich nicht erhitzen lasse, weil dabey das Messing sogleich zu einem grünbräunlichen Kalke zerfressen und unscheinbar wird. Ist aber dieser Fehler erfolgt, so kann man ihm helfen, wenn man diesen Kalk in ein Pulver bringt, und aufs neue mit aufgelö-

gelösetem Salmiak zu einem dicken Brey machet, und sofort dünn auf ein Blech streicht. Das gefeilte Kupfer hat hierbey einen Vorzug. Diese grüne Farbe, wenn sie mit der zweyten bläulichen vermischet wird, wird desto schöner grasgrün und beständig.

Zum Illuminiren, und bey Verfertigung der Grundrisse, gebraucht man entweder Grünspan, Berggrün, grüne Erde, oder Saftgrün. Man thut destillierten Grünspan in ein Schälchen, und gießt so viel Weinessig darüber, daß der Grünspan kaum bedecket wird, da denn der Essig in wenig Stunden zu einer grünen Farbe wird, welche, wenn sie auf einem etwas warmen Ofen, oder im Sommer an der Sonne steht, immer besser wird. Noch schöner, dauerhafter und zum Gebrauche bequemer wird diese Farbe, wenn man, dem Gewichte nach, 8 Theile Wasser, 2 Theile destillierten Grünspan, und 1 Th. gestoßenen Wein-Stein; oder 1 Löffel voll Fluß- oder Regen-Wasser (welches 1 Loth wiegt), ½ Quent destill. Grünspan, und ½ Quent gestoßenen Weinstein, in ein Fläschchen thut, und an einem etwas warmen Orte stehen läßt, woraus ein bläulich-grün entsteht, welches die Ingenieur bey Festungsrissen, zu Anlegung der Wassergräben gern brauchen, und Couleur d'eau nennen, und welches auch in der Civilarchitectur bey farbigen Rissen, zu Anlegung der Fenster; bey geometrischen Rissen, zu Anlegung der Wiesen; bey Gartenrissen, zu Unterlegung der Beete und Blumenstücke, sich gut anwenden läßt. Je älter dieses Wasser wird, desto schöner ist es; daher diejenigen, welche viel zu zeichnen haben, wohl thun, wenn sie einen starken Vorrath ansetzen. Der in den Muscheln eingetrocknete Grünspan kann mit diesem Wasser aufgelöset werden; er wird alsdenn viel schöner, und sehr bald flüssig. Saftgrün gibt bisweilen eine schlechte grüne Farbe ab, weil sie gemeiniglich sehr verschießt; wenn es aber gut ist,

läßt es sich mit gemeinem Wasser auflösen, und zu recht machen. Berggrün und grüne Erde werden mit Wasser tüchtig abgerieben, und mit Gummiwasser angemacht. Die grüne Tusche, wenn sie eingerieben ist, thut auch gute Dienste. Gummigutt unter Grün-Span gibt ein Seladongrün, und Gummigutt unter Berlinerblau eine dunkelgrüne Farbe.

Eine grüne Farbe zum Emailmahlen, siehe Th. X, S. 778.

— — — zum Frescomahlen, siehe Th. XV, S. 12.

Bey Jagd- und Gartengebäuden auf dem Lande, pflegt man gemeiniglich die Dächer mit Bretern zu beschlagen, und diese mit starker Sackleinwand zu überziehen, welche durch einen Ueberguß von Pech und Theer noch haltbarer gemacht, und endlich, wenn es völlig trocken, mit einer grünen Oehlfarbe angestrichen wird. Damit diese Farbe auf dem Peche hafte, nimmt man kein Leinöhl dazu, sondern reibt zuvörderst den mit dreymahl so viel Bleyweiß versetzten Grün-Span auf dem Farbensteine mit Hanfohl ab, dergestalt, daß die Farbe zwar wohl zerrieben, aber doch etwas steif sey. Um sie hernach zum Anstreichen flüssig zu machen, gießt man in den Topf, worin die Farbe befindlich ist, Terpenthinöhl, welches mit geschmolzenem Mastix und Colophonium dergestalt versetzt ist, daß auf ½ Pfund Oehl, 4 Loth Mastix und 1 Loth Colophonium kommt. Das Colophonium und den Mastix läßt man über dem Feuer ganz zerschmelzen; alsdenn gießt man das Terpenthinöhl behutsam, in abgesetzten Güssen, hinein, damit es sich nicht entzünde. Diese grüne Farbe verwittert nicht, trocknet bald, und hat einen Glanz, der so schön ist, als wenn es lackiert wäre, welchen Glanz sie auch beständig behält.

Von dem Gebrauche des braunschweigischen Grün zum Mahlen und Anstreichen, wird weiter unten Meldung geschehen.

Die Färber gebrauchen, um Seide, Wolle, Baum-Wolle, Garn, Zwirn, Haare und die daraus verfertigten Zeuge zu färben, alle die Färbematerialien, deren sie sich zum Blau- oder Gelbfärben bedienen, als: Indig, Waid, Wau, Wiede, Scharte, Pfriemen-Kraut, griechisch Heu, Fustel, grüne Nußschalen, Körner von Avignon, Roucou, Curcuma, Saffran, Orlean 2c. wozu noch einige Färber den Grünspan nehmen. Die Art und Weise, wie sie sich derselben bedienen, um grün damit zu färben, besteht darin, daß die zu färbende Sache zuerst blau, und alsdenn darauf gelb gefärbet, oder umgekehrt erst nach erhaltener gelber Farbe in die Blauküpe gebracht wird, da denn, nachdem das Blau, woraus es gefärbt worden, hell oder dunkel ist, und nachdem die gelbe Farbe stark oder leicht gegeben wird, auch die Schattierung heller oder dunkler wird. Beyde Arten zu färben sind einerley, jedoch ist es besser, wenn nach der ersten Art verfahren wird, weil nicht allein die Farben, die in dieser Ordnung aufgetragen sind, besser halten, sondern auch die Tücher und wollenen Zeuge, welche zuletzt das Gelb erhalten haben, nicht so sehr schmutzen, als wenn sie nach der ersten Art gefärbt sind.

Um Leinwand oder flächsenes Garn grün zu färben, wird dasselbe vorher citronengelb gefärbet. Man nimmt nähmlich auf 1 Pfund Leinwand oder Garn, 2 Pfund Färberscharte, thut dieses getrocknete Kraut in einen Kessel mit 8 Quart Wasser und 4 Loth guter Pottasche, läßt es eine Stunde lang kochen, nimmt alsdenn das Kraut heraus, thut 2 Quent Grün-Span, welches man vorher in ein wenig Wasser geweicht hat, in die Brühe, und legt nunmehr die Waare hinein, und läßt sie ½ Stunde, oder etwas länger, dar-

darin liegen, bis sie so stark citronengelb geworden, als man sie verlanget. Hernach kann man mehr Leinwand hinein legen, die man heller haben will, bis endlich die Brühe nicht mehr färbet. Endlich wird die Waare ausgespühlt und getrocknet. Die auf jetzt gedachte Art gefärbte Leinwand wird, wenn man sie grün haben will, einen Tag in folgendes Bad gelegt. Man nimmt auf 1 Pfund Waare, 8 Loth braunes Brasilienholz oder Spähne, und läßt sie in 8 Quart Wasser anderthalb Stunden kochen; thut alsdenn, so wie zum Citronengelb, 2 Quent Grünspan hinzu, und läßt es einmahl gelinde aufkochen. Hierauf legt man die Leinwand hinein, so lange bis sie grün wird, welches einen Tag oder etwas länger dauern kann, nachdem man die Farbe stark oder schwach haben will. Endlich wird sie ausgespühlt und getrocknet.

Ueberhaupt werden alle Schattierungen, und die dazwischen fallenden Farben auf einerley Art hervorgebracht. Man nimmt das Tuch oder die Wolle, welche weniger oder mehr dunkelblau gefärbt sind, läßt sie mit Alaun und Weinstein sieden, wie man ein weißes Zeug ordentlich gelb färbet, und färbt sie alsdenn mit der Wiede, Scharte, dem Pfriemenkraute, dem Gelb-Holze oder dem griechischen Heu. Alle diese Materien sind gleich gut, was die Festigkeit betrifft; da sie aber etwas verschiedene gelbe Farben geben, so entstehen aus ihrer Vermischung auch unterschiedene Arten von Grün. Wiede und Scharte sind die beyden Pflanzen, welche das schönste Grün geben. Grüne Schattierungen zu machen, die in das Gelbe fallen, muß das Zeug sehr hellblau seyn, und man muß dasselbe mit den ordentlichen Quantitäten Alaun und Wein-Stein angesotten haben, das Gelbe anzunehmen; denn ohne diese Salze würde es nicht fest seyn; für ein Papagey- und Kohlgrün hingegen muß das Blaue sehr dunkel seyn, und da es nur leicht gelb gefärbt seyn darf,

darf, so muß man auch dem Zeuge nur einen halben Sud geben. Zuweilen ist auch nur der vierte Theil der Salze eines ordentlichen Sudes nöthig. Man macht diese Schattierungen vom blauen Grün eben so gut, wenn man dem Zeuge den ordentlichen Sud gibt; das Gelb, welches man alsdenn aufträgt, wird davon viel fester, alsdenn aber muß man in die Farbebrühe weit weniger Wiede oder andere färbende Materie nehmen, und das Zeug nicht so lange in der Brühe lassen.

Ein Tuch, welches königsblau gefärbt, und mit der Blume der canadischen Goldruthe (Virga aurea, s. Solidago canadensis) grün gemacht ist, wird sehr schön grün, wenn man nur das Zeug in einen Sud bringt, in dem sich 3 Theile Alaun gegen 1 Th. weißen Wein-Stein befinden. Es lassen sich blaue Farben auch mit gepülverter Eschenrinde grün machen; die Farbe ist zwar sehr fest, aber nicht schön.

Ein Zeug, welches königsblau gefärbt ist, alsdenn wohl ausgewalkt, und mit 4 Theilen Alaun, und 1 Th. Weinstein abgesotten wird, bekommt eine schöne braun- oder dunkelgrüne Schattierung, wie die Spitze der Aentenflügel, wenn man dasselbe zwo Stunden lang in einer Brühe kochen läßt, in der sich eine hinlängliche Quantität von grob gepülverter spitzblätteriger Grindwurzel (s. oben, S. 62) befindet.

Wenn man Grasgrün auf Wolle und Leinen setzen will, beizt man zuvor dasjenige, was man färben will, wohl in Alaun, und spühlt es rein ab; nimmt alsdenn Rohrquaspen, kocht diese, thut hernach in die Brühe geriebenen Grünspan und Fischgalle, läßt die Waare anderthalb Stunden darin sieden, kühlet sie ab, thut ein wenig Salz in die Farbe, läßt es wieder in den Sud kommen, rührt die Farbe auf, thut das Gefärbte wieder hinein, haspelt es auf und nieder, und läßt es auskühlen.

Hr. Albert, Mitglied der kön. Societät zu Montpellier, hat sich bemüht, die seladongrüne Farbe zu verbessern, und in Frankreich den Glanz nachzuahmen, welchen die Engländer ihrer Temperatur vom Grün-Spane zu geben wissen. Nach vielen Versuchen hat er endlich folgende zuverlässige Methode entdeckt. Er nahm auf 3 Stück Tuch, von 16 bis 17 Ellen lang, und 1⅙ Elle zwischen den Sahlleisten breit, 6 Pfund weiße Seife. Diese Seife ließ er den Abend vor der Operation in einem kleinen Kessel schmelzen. Als das Bad im großen Kessel, worin er ein Darmnetz hatte, bald kochen wollte, goß er die geschmolzene Seife hinein, und ließ es so lange umrühren, bis ihm die Seife, so viel als möglich, aufgelöset zu seyn schien. Hierauf ließ er die Tücher hinein stecken, welche er vorher in der Walke hatte einfeuchten lassen. Sie wurden eine Stunde lang gemählich und ausgebreitet herausgezogen; und da es sowohl für die Arbeitsleute, als für das Tuch, gefährlich seyn würde, das Tuch kochen zu lassen, weil sehr heftige Blasen aufsteigen, die man nicht genug dämpfen kann, und weil es unmöglich fällt, die Tücher darin unterzutauchen: so erhielt er es nur beynahe kochend, und ließ das Tuch hinter der Walze aufnehmen. Unterdessen, daß man hierauf das Tuch auslüftete, goß er eine Solution von 9 Pfund cyprischen Vitriol, in einen andern dazu zubereiteten Kessel, worin auch ein anderes Netz war. Als das Bad ein wenig mehr als lau und scharf war, rührte man es eine halbe Viertelstunde um; und alsdenn ließ man die Ofenthüre verschließen, ohne das Feuer auszulöschen, und that die Tücher hinein. Man wendete sie eine Viertelstunde lang schnell und ausgebreitet, hernach aber noch eine halbe Stunde langsam, wobey das Bad stets in gleicher Wärme gehalten wurde. Dieses ist einer der wesentlichsten Umstände; denn von einer allzu großen Hitze verdirbt die Farbe. Ja, wenn sie auch

gleich

gleich gut gerathen ist, so verdirbt sie doch wohl noch, wenn bey der Bereitung des Tuches die Platte zu heiß ist. Die auf diese Weise verfertigte seladongrüne Farbe ist außerordentlich fein und frisch gerathen. Die französischen Kaufleute zu Constantinopel verlangten dergleichen Tücher häufig, und meldeten ihren Correspondenten, daß seit der Zeit, da man diese Farbe erhalten hätte, die englischen Tücher sehr gefallen wären, und daß man sie in der Levante sehr suchte.

Da nicht jedes Wasser die Seife gut auflöset, so hat diese Methode nicht in allen Manufacturen gleich guten Erfolg gehabt. Daher haben auch die Färber, welche kein reines Wasser hatten, den Proceß mit der Seife unterlassen müssen, und bloß den cyprischen Vitriol in einem etwas scharfen Bade gebrauchen können. Die Farben hatten aber weder die Stärke noch die Lebhaftigkeit, als die mit der Seife in den Manufacturen, welche hierzu dienliches Wasser hatten, gemacht worden sind. Außerdem verfehlt man auch, ohne die Seife, gar leicht den rechten Grad der Farbe durch allzu starke Hitze.

Um diesen Fehlern abzuhelfen, schlägt Hr. Albert, statt der Seife, das Soorsalz, das Salz von Weinsteinasche, den Salpeter, oder auch das Kalkwasser, vor. Allein, es gibt doch keins von diesen Mitteln eine so frische Farbe, als die obige Methode. Dieser letzte Bewegungsgrund veranlaßte ihn, in verschiedenen Manufacturen in Languedoc das sächsische Grün und Blau einzuführen, welche Operationen ohne Seife von statten gehen, und ein eben so schönes Seladongrün geben, als das mit dem Vitriole gemachte, ist.

Das neue oder sächsische Grün, Verd de Saxe, ward, so wie das sächsische Blau, (s. Th. V. S. 597, fgg.) ungefähr im J. 1744, von einem gewissen Barth in Großenhayn, einer chursächsischen Stadt in Meißen, erfunden, und wird daher auch Großenhayner Grün genannt. Das Zeug, welches diese Farbe bekommen soll, wird vorher sächsisch blau gefärbet; und zwar entweder nach der a. ang. O. beschriebenen Methode des Hrn. v. Justi, oder, indem man 3 Theile Indig mit 1 Th. Vitriol vermischt, das Gefäß einige Zeit in

der Wärme stehen läßt, und hierdurch den Indig auflöset, welche Auflösung sodenn in warmes Wasser eines Färbekessels gegossen, und das zu färbende Zeug durchgezogen wird. Um nun das sächsische Grün hervor zu bringen, gilbet der Färber, nach dem gewöhnlichen Absud, das Zeug mit Scharte, trocknet es, und bringt es in vorgedachte, entweder nach der einen oder andern Methode bereitete, sächsische blaue Farbe, zu welcher er aber nur wenig von der Indigsolution hinzu setzen darf.

Hr. von Justi schlägt zu dieser grünen Farbe eine besondere Tinctur vor, womit sie gelb gefärbet werden soll, und welche folgender Maßen verfertiget wird. Man nimmt Curcuma, nachdem man viel oder wenig Tinctur machen will, und den 8 oder 10ten Theil so viel Auripigment, welches beydes sehr fein und unter einander gerieben seyn muß, und gießt in einem gläsernen oder serpentinen Mörser so viel Scheidewasser oder Vitriolgeist darauf, daß, nachdem es hinlänglich unter einander gerieben ist, ein dünner Brey daraus wird. Alsdenn gießt man so viel Flußwasser hinzu, daß es sich, nachdem es wohl unter einander gerührt worden, bequem in ein gläsernes Gefäß mit einem geschliffenen Stöpsel eingießen läßt. Man wiederhohlt dieses, wenn der Mörser nicht groß genug ist, und man viel Tinctur machen will. Sodenn nimmt man auf 8 Loth verbrauchtes Scheidewasser, 1 Loth Vitriol= oder 2 Loth Wein-Stein=Oehl, und gießt es zu 5 oder 6 verschiedenen Mahlen darunter. Bey jedem Eingießen muß die Tinctur geschwinde wohl umgeschüttelt werden; denn, weil hier saure, und, bey dem Gebrauche des Weinsteinöhls, alkalische Salze in den Tincturen zusammen kommen, so erregen sie, und insonderheit das Vitriolöhl vermöge seiner innerlichen Hitze, ein Brausen und eine Wärme, wodurch, ohne geschwindes Umschütteln, die Farbe Schaden leidet. Endlich setzt man die also zubereitete Tinctur 24 Stunden in eine gelinde Wärme, und schüttelt sie, während dieser Zeit, einige Mahl wohl um, so ist sie fertig, und man kann sie viele Monathe zum Gebrauch aufheben.

Die hier beschriebene Tinctur gibt auch vor sich eine sehr schöne und dauerhafte gelbe Farbe, die in einer scharf kochenden Solution von Seife nicht das mindeste von ihrer Schönheit verliert.

Digitized by Google

Auf eben die Art kann auch Leinen sächsisch blau und grün gefärbet werden, wenn man nur den Absud verändert, und das Leinen durch warmes Wasser, welches mit Pottasche geschwängert ist, zieht.

Die Art, ein weißes Tuch mit derjenigen grünen Farbe, die man Sächsisch Grün nennt, zu färben, aus dem Journal oecon. Mars. 1751, S. 48, fgg. übers. st. im 4 St. des I Th. des gemeinnütz. Natur- und Kunst-Magaz. Berl. 1763, 8. S. 450 — 461; und im 32 St. der neuen Stuttg. Realzeit. v. J. 1766, S. 497 — 507.

Auf Baumwolle, baumwollenem Garn, Kattun, und Zitze, entsteht das Grün ebenfalls aus der blauen und gelben Farbe. Den Kattun und Zitz druckt oder mahlt man erstlich blau, und setzt alsdenn auf das blaue die gelbe Farbe. Je dunkler die gelbe Farbe ist, desto dunkler wird auch die grüne.

Daß die Bereitung einer festen grünen Farbe zum Zitz und Kattundruck bisher immer noch ein Geheimniß geblieben, beweiset die in England darauf gesetzte Prämie von 1000 Pf. Sterl. welche auch im Würtembergischen von Hrn. Schulen mit 3000 Rthlr. ausgebothen worden ist.

Folgende Methode ist gut und probiert. Man thut in einen Kessel 15 Pfund zerriebenes Brasilien-Holz, 10 Pf. Campecheholz, und 8 Loth ungelöschten Kalk, schüttet 12 Eimer Wasser darüber, und läßt es alles bis auf zwey Drittel einkochen; man zapfet es hernach ab, läßt den davon abgelassenen Liquor, eine Stunde lang, mit 8 Pfund zerstoßenen Kreutzbeeren kochen, seihet diese Farbe durch ein Sieb, und bewahrt sie in einem gut verschlossenen Geschirre auf. Wenn man sich ihrer bedienen will, gummiert man sie, und thut zu jedem Maß noch 1 Loth gepülverten Grün-Span.

Oder: Man gießt 12 Eimer Wasser auf 17 Pfund zerriebenes Brasilienholz, 11 Pf. Campecheholz, 8 Loth Roucou, und eben so viel ungelöschten Kalk; läßt es bis auf zwey Drittel einkochen, seihet es durch

ein Sieb, und kocht alsdenn diese Farbe mit 9 Pfund zerstoßenen Kreutzbeeren. Uebrigens gummiert und bereitet man es, wie das vorige Grün.

Zu dem Apfel= oder Seladongrün, welche aber eigentlich nur zu dem Grunde brauchbar sind, und zum Blumen= oder Laubwerk nicht taugen, nimmt man folgende blaue und gelbe Farbe. 1) Blaue Farbe. Man reibt Berlinerblau mit Wasser so fein, als möglich, ab, entwickelt die blaue Farbe darin durch die Zinnsolution, und rührt das Gummi nur kalt darunter. 2) Die gelbe Farbe macht man aus dem Gelbholz oder den Kreutzbeeren. Nachdem man zuvörderst diese beyde Farben, jede besonders, fertig gemacht hat, mischet man von beyden nach Verhältniß so viel zusammen, als die Farbe, welche man hervorbringen will, erfordert. Zum Seladongrün z. E. darf unter die blaue Farbe nur sehr wenig Gelbes kommen, daß sich die Farbe daran kaum verändert, und man darf auch die Farbebrühe nicht stark machen; zum Apfelgrün hingegen muß mehr Gelb als Blau dabey seyn, und die Farbebrühe darf überhaupt stärker gemacht werden.

Diese Farben sind nicht so dauerhaft, als sie schön und lieblich aussehen; denn das Waschen in Seife und Lauge können sie nicht vertragen, in Essig und Citronensaft aber können sie gereiniget werden.

Gutes Grün auf blauen Indiggrund. Wenn man hierzu den Grund aus dem Indig macht, und alsdenn das Gelbe des Gelbholzes darauf trägt: so bekommt man freylich noch etwas schönere und bessere grüne Farben, als wenn man diese gelbe Farben nach der gewöhnlichen Weise darzu macht; indessen ist doch nicht zu läugnen, daß diese grüne Farben gar bald wieder im Waschen nur blau werden, und das Gelbe sich verliert. Will man also eine eben so schöne als dauerhafte grüne Farbe auf Kattune und Zitze haben: so

ist

ist zwar der blaue Grund aus der Indigfarbe allemahl das Hauptstück dabey, allein, an statt der sauren gelben Farben, muß man eine alkalische gelbe Farbe aus Gilbkraut, oder Pfriemenkraut, Pottasche und Grün-Span auf den blauen Indiggrund auftragen.

Zum Olivengrün, legt man den Grund mit Eisenbrühe, (welche im Art. Schwarz beschreiben werde,) und trägt alsdenn das Gelbe des Pfriemenkrautes darauf; oder mischt zu einem olivengrünen Grunde von der Eisenbrühe und der Pfriemenkraut-Tinctur so viel zusammen, als die Farbe erfordert.

Wie man in Ostindien zu Pondichery und zu Masulipatan grün färbet, s. im 3 Th. des physikal. und oekon. Patrioten, Hamb. 1758, 4. S. 187, f.

Wenn Seide grün gefärbet werden soll, wird dieselbe gewöhnlich gekocht, alaunet, mit den verschiedenen Färbekräutern gelb, zuletzt aber in der Blauküpe blau gefärbet. Dieses ist an sich leicht zu begreifen; und es kommt nur vorzüglich darauf an, wie die mannigfaltigen Schattierungen hervor zu bringen seyn. Das Meergrün erhält den Citronengrund, (s. Th. XVI, S. 730), und wird alsdenn in die Blauküpe gebracht. Durch eine Beymischung des indianischen oder Gelbholzes, und des Roucou, zu der gelben Strichkrautfarbe, entstehen die dunklern Schattierungen des Meergrün. Bey einer solchen Beymischung kann nur das Strichkraut gebraucht werden; bey allen übrigen grünen Schattierungen, welche diese Beymischung nicht erhalten, färbet man den gelben Grund vortheilhafter mit Geniste, und am besten mit Scharte. Mit letzterer kann man dem Gras- oder Smaragdgrün den gelben Grund geben, aber nur in einer schon gebrauchten Brühe, und die Seide alsdenn in die Blauküpe bringen. Bloß ein Zusatz des indianischen Holzes zu der gelben Farbe, gibt das Aenten-Grün; und wenn der gelbe Grund stärker oder schwächer ist, als bey dem Grasgrün, so entsteht das Nel-

kengrün. Seladongrün erhält nur den schwächsten gelben Grund; und das Apfelgrün hält die Mitte zwischen Nelken und Seladongrün. Die Olivenfarbe entsteht, wenn man zu der Strichkrautbrühe indianisches Holz nebst etwas Weinsteinlauge hinzu setzt; und soll diese Farbe bräunlich werden, so nimmt man, statt dessen, indianisches und Gelb Holz.

Ein sehr schönes Grün erhält man auch, wenn man weiße Seide mit Silberauflösung gelb färbet (s. Th. XV. S. 733), und dieselbe hernach, wenn sie trocken ist, in eine mit Wasser verdünnte Indigauflösung tauchet.

Wie die auf grünen Tüchern und seidenen Zeugen von verschiedenen Säfte hervorgebrachten Flecken wieder hinweg zu bringen seyn, und gedachten Zeugen die verlohrne Farbe wieder zu ertheilen sey, s. Th. XIV. S. 102.

Leder, Bein, Wachs, Siegellack, Holz, Papier und Stroh, werden mit Grünspan, die letztern aber auch mit dem Saftgrün aus Kreutz= oder andern Beeren, oder aus einer aus Blau und Gelb gemischten Farbe grün gefärbet, auf welche letzte Art auch Felle gefärbet werden. Mit eben dem Kreutzbeer= oder einem andern ausgepreßten Pflanze.safte, imgleichen durch Einmischung, oder auch Infundirung grüner Kräuter, werden auch von den Destillateurs, Branntweinbrennern und Apothekern, die destillierten und gebrannten Wasser, Branntweine, Essenzen, Pulver, grüne Schnupftobacke, grüne Butter, wie auch einige Salben und Pflaster gefärbet; wiewohl von den letztern verschiedene auch ihre grüne Farbe von der Einmischung des Grünspanes erhalten.

Grün, (Aenten=) Meerlinsen, Wasserlinsen; siehe unter Linse.

— — (Aenten= oder Aentenflügel=) siehe oben, S. 182.

Grün, (Apfel-) siehe oben, S. 182, 198, und 200.
— — (Bergs-) siehe oben, S. 169.
— — (Blasen-) siehe oben, S. 182.
— — (Blaß-) siehe oben, S. 183.
— — (Braun- oder dunkel-) siehe oben, S. 183.
— — (Braunschweigisches). Man glaubt heut zu Tage, und die Erfahrung bestätigt es, daß kein einziges Grün, in Wetter und Luft, wo es die Mahler zum Anstrich vieler Dinge nöthig haben, dauerhaft sey. Selbst der Grünspan und die grüne Erde verbleichen in weniger Zeit. Unsere Mahler aber sind auch nicht vermögend, die Dauerhaftigkeit dieser Farbe durch die Vermischung mit Bleyweiß und Leinöhl zu verschaffen. Wenn der erste Anstrich auch noch so schön aussieht, so bemerkt man doch, daß nach einem Jahre alle grüne Farbe durch Wind und Wetter abgeschossen, verbleicht und unkenntbar geworden, und daß solchergestalt alle angewandte Mahlerkosten vergeblich gewesen. Man braucht auch das berliner Blau, welches sich nach einiger Zeit im Wetter in ein blasses Grün verwandelt; es ist aber ebenfalls unbeständig. Das Berggrün und Saftgrün sind ebenfalls zu Oehlfarben wenig, oder gar nicht, zu gebrauchen. Man hat daher schon längst gewünscht, statt aller dieser Farben, insonderheit des im Wetter so sehr verschießenden Grünspanes, ein anderes dauerhafteres Grün zu haben. Viele Chemisten haben sich Mühe gegeben, solches zu erfinden; der gesuchte Endzweck aber ist doch bey aller Bemühung nicht erreicht worden. Nur den Herren Gebrüdern Gravenhorst in Braunschweig (deren rühmlichst zu gedenken, ich bereits in den Art. **Alaun** und **Glauberisches Salz**, Gelegenheit gehabt, und deren Bildnisse den 19ten Theil gegenwärtigen Werkes zieren,) ist es nach vielen Versuchen geglückt, ein solches Grün zu erfinden. Sie nennen es das braunschweigische Grün. Braunschweig aber,

und sie, haben davon in der Geschichte der Fabriken viel Ehre, da ihre angestellte Proben in allem das erfüllt haben, was sie in ihren im Druck herausgekommenen Nachrichten davon versprochen. Die Erfindung geschah eigentlich im J. 1764. Die erste Nachricht von der davon angelegten Fabrik ließen sie im J. 1767 drucken, welche auch im 64 St. der gel. Beytr. zu den Braunschw. Anz. v. J. 1767, befindlich ist. Diese Farbe besteht, wie der Grünspan, aus zernagtem Kupfer; nur das Mittel, welches die Herren Gravenhorst anwenden, um das Kupfer zu zernagen, ist nicht die flüchtige Säure aus dem vegetabilischen Reiche, sondern es ist von einer beständigern Art, und eben deswegen beweiset sich auch diese Farbe in der Luft und dem Wetter beständiger, als der Grünspan.

In den von H. St. mitgetheilten Versuchen, das braunschweigische Grün betreffend, im 1 B. des bernerischen Magaz. S. 99, sqq. wird gelehrt, wie dieses Grün gemacht werde. Die Vorschrift davon ist diese, daß man den cyprischen blauen Vitriol in Wasser auf lösen und hernach mit Kalk-Wasser niederschlagen solle. Wenn die nach dieser Vorschrift gemachte Farbe etwas saturirter wäre, würde sie dem braunschweigischen Grün im äußerlichen vollkommen gleichen; aber den innerlichen Eigenschaften nach gleicht sie ihm gar nicht. Denn, wenn diese Farbe mit Lein= oder Nuß=Oehl abgerieben, aufgestrichen und den Sonnenstrahlen ausgesetzt wird, sieht man nach Verlauf von 14 Tagen keine grüne Farbe mehr.

Das braunschweigische Grün, so wie es die Gravenhorstische Fabrik liefert, besteht aus kleinen Klumpen von unbestimmter Figur und Größe. Diese Klumpen sind nicht feucht, wie der kaufbare Grünspan gemeiniglich zu seyn pflegt, sondern vollkommen trocken; auch sind dieselben nicht, wie der Grünspan, scheckig von Farbe, sondern sie erscheinen sowohl auswendig, als auch wenn sie von einander gebrochen werden, ganz einförmig angenehm blaß-meergrün. In Ansehung

der

der Consistenz, sind die Klumpen etwas mürber, als die gemeine weiße Kreide.

Der vorzüglichste, bis jetzt bekannte, Nutzen des braunschweigischen Grünes, besteht in der Anwendung dieser Farbe als eine Oehlfarbe. Die Zubereitung in dieser Absicht ist gar nicht künstlich. Die Farbe wird unter Leinöhl fein zerrieben, und man setzt zu gleicher Zeit mehr oder wenig, nachdem man den Anstrich blaß oder dunkel haben will, gutes Bleyweiß hinzu. Nach geschehenem Reiben wird ebenfalls Leinöhl angewendet, um das Geriebene so weit zu verdünnen, bis es zum Anstreichen am tauglichsten erscheint. Das Zerreiben des B. G. ist weit leichter und geschwinder zu bewerkstelligen, als das Zerreiben des Grünspanes. Dieser Vortheil ist, in Absicht auf die Kosten des Anstriches, beträchtlich. Wenn nähmlich ein fleißiger Arbeiter nur 1 Pfund Grünspan gehörig fein zerreiben soll, so braucht er dazu einen ganzen Tag Zeit; in eben dieser Zeit aber kann er füglich 3 bis 4 Pfund B. G. zart genug zerreiben. Indessen muß man doch mit dem Zerreiben nicht gar zu sehr eilen; denn dem Scheine nach wird diese Farbe zwar außerordentlich geschwinde fein, die Erfahrung aber lehrt, daß man einen schönern Anstrich erhält, wenn man mit dem Reiben eine Zeitlang anhält.

Wenn der Anstrich mit dem B. G. gehörig decken soll, so ist der Zusatz des Bleyweißes unentbehrlich. Der Erfahrung zu Folge, muß man, dem Gewichte nach, wenigstens eben so viel Bleyweiß zusetzen, als man B. G. anwendet, wenn der Anstrich mit der Zeit recht lebhaft grün werden soll. Nimmt man weniger Bleyweiß, so wird ein solcher Anstrich gewiß nach ein Par Jahren zu dunkel erscheinen. Den dunkelsten, und zugleich noch lebhaftesten Anstrich erlangt man alsdenn, wenn man zu 4 Theilen B. G., 5 Theile Bleyweiß setzt. Dieses Verhältniß ist zu beobachten, wenn

Digitized by Google

wenn man Lattenwerk u. d. gl. anzustreichen hat. Man kann aber auch eine weit größere Menge Bleyweiß zusetzen, wenn man Anstriche von einer blassern grünen Farbe hervor zu bringen wünschet.

Das Bleyweiß, welches man mit dem B. G. vermischen will, muß von vorzüglicher Güte seyn. Gemeiniglich ist das Bleyweiß entweder mit einer feinen weißen Thonart, oder mit einer Kalkerde, oder auch mit Kreide verfälscht. Kann man kein ganz aufrichtiges Bleyweiß haben: so ist das mit der Thonart verfälschte demjenigen, worunter Kalk oder Kreide steckt, vorzuziehen. Hat man mehr als einerley Bleyweiß vor sich, so kann man vermittelst des B. G. gut und bald untersuchen, welches das beste zum Zusatze sey. Man zerreibt nähmlich von einer jeden Sorte Bleyweiß, ein wenig, mit B. G. und Leinöhl, vermischt auf einem Reibesteine, indem man einerley Proportion unter den zusammengesetzten Materialien aufs genaueste beobachtet. Hierauf streicht man die solchergestalt zubereiteten Farben zu gleicher Zeit und auch gleichförmig auf weißes echtes Porzellan neben einander, und setzt selbige in die freye Luft. Zu demjenigen Aufstriche, welcher nach Verlauf von zwey oder drey Tagen am wenigsten ins Gelbe spielt, hat man alsdenn zuverläßig die beste von den Bleyweißarten, die zu untersuchen waren, angewendet, und folglich hat man selbige auch den andern vorzuziehen. Ein mit Kalk oder Kreide stark versetztes Bleyweiß zeichnet sich, bey der jetzt beschriebenen Untersuchung, durch die hervorkommende gelbliche Farbe merklich aus; auch verhindert selbiges, daß der Anstrich jemahls zu derjenigen Schönheit gelanget, wozu derselbe hinauf gestiegen wäre, wenn man reines Bleyweiß unter das B. G. gemischet hätte.

Einen Zusatz von Firniß hat man bey dem B. G. nicht nöthig, weil diese Farbe gut trocknet, wenn man gleich nur Leinöhl dazu anwendet. Vielmehr ist ein Zusatz von Firniß so gar schädlich, weil er der Farbe ihre Schönheit merklich raubet. Bey der Verdünnung der geriebenen Farbe durch das Leinöhl hat man darauf zu sehen, daß man die Farbe nicht flüssiger mache, als gerade nothwendig ist, um dieselbe gut und glänzend streichen zu können; man verhindert andern-

falls,

falls, mehr als bey der Anwendung vieler andern Farben, daß der Anstrich gehörig decket.

Aus dem frischen Anstriche mit dem B. G. als Oehlfarbe, kann niemand, der nicht viele Erfahrungen in dieser Sache gehabt hat, urtheilen, wie der Anstrich künftig in das Auge fallen werde; denn der frische Anstrich ist einer großen Veränderung unterworfen. Derjenige z. B. wozu man 4 Theile B. G. und 5 Th. Bleyweiß angewendet hat, fällt ganz blaß, und mehr bläulich als grünlich, in das Auge; die Veränderung desselben erfolgt aber sogleich dermaßen stark, daß man nach Verlauf von ein Par Tagen schon nicht mehr vermuthen sollte, daß es noch der nähmliche Anstrich sey. Die Veränderung dauert fort, aber nicht in gleichem Grade der Geschwindigkeit; dieser Grad wird vielmehr mit dem Fortgange der Zeit immer geringer. Bey Anstrichen, die der freyen Luft und dem Wetter beständig ausgesetzt sind, dauert die Veränderung zuweilen 6 Jahre lang, jedoch nicht zum Nachtheil des guten Ansehens, vielmehr nimmt die Schönheit der Farbe dabey immer zu.

Die Dauerhaftigkeit des Anstriches mit B. G. und Leinöhl, ist sehr merkwürdig. Man hat Beyspiele der Dauer des Glanzes und der Schönheit, von 10, 12 und mehr Jahren. Innerhalb den Gebäuden ist ein solcher Anstrich zwar eben so vorzüglich dauerhaft in Absicht auf den Glanz, als in der freyen Luft, nur gelangt die Farbe daselbst zu keiner Schönheit, sondern verwandelt sich vielmehr in eine schmutzige Olivenfarbe. Zur Erlangung der Schönheit erfordert ein solcher Anstrich ganz freye Luft. Der Uebergang zur Schönheit ist sogar in dem Falle merklich langsamer, wenn der Ort des Anstriches mit nahe stehenden Gebäuden umgeben ist. Nicht weniger kann man schon einigen Unterschied in solchem Fortgange bemerken, wenn man zwo Flächen mit einerley Anstriche in eine

ganz

ganz freye Luft, die eine aber gegen Süden und die andere gegen Norden, ausstellet. Die gegen Süden gerichtete wird nähmlich geschwinder schön; doch werden sie mit der Zeit wieder einander gleich. Bewegliche mit dem B. G. unter Oehl angestrichene Sachen kann man zwar in der freyen Luft zur gehörigen Schönheit gelangen lassen, und alsdenn, ohne Verlust der Schönheit, in den Gebäuden gebrauchen; es wird aber, um zu diesem Zweck zu gelangen, eine lange Zeit erfordert. Denn, so lange man an dem Anstriche noch die geringste Geschmeidigkeit spühret, geht die Schönheit desselben innerhalb den Gebäuden wieder verloren; und es vergehen Jahre, ehe der Anstrich die vollkommene Härte erlanget. Die innerhalb den Gebäuden schon einmahl verloren gegangene Schönheit kann man dadurch wieder herstellen, wenn man den Anstrich der freyen Luft und den Sonnenstrahlen aussetzt, und oft mit reinem Wasser befeuchtet.

Da man bey dem Anstreichen der Körper mit Oehl-Farbe nicht eben allemahl die Zierde zur Hauptabsicht hat, sondern solches oft hauptsächlich, um Holzwerk wider die schädliche Wirkung der Luft und des Wetters zu schützen, geschieht, und solche Wirkung auch allemahl erfolgt, so lange eine auf Holz gestrichene Oehl-Farbe noch glänzt: so hat sich, der Erfahrung zu Folge, das B. G. auch in Ansehung dieser Anwendung zum Ueberzuge über das Holz, wenigstens auf hölzerne Häuser, Breter- und Lattenwerk, um selbiges wider die Verwitterung zu schützen, unter allen Materialien oder Compositionen vorzüglich nützlich bewiesen. Daher ward von den Herren Gebrüdern Gravenhorst, in einem im J. 1772 gedruckten Aufsatze, welcher auch im 75 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1767, und im 36 und 37 St. der Hamb. Adreß-Comtoir-Nachr. v. J. 1772, befindlich ist, die Anwendung des B. G. bey den Schiffen mit Recht angepriesen,

wo-

wobey sie zugleich die höchst wahrscheinliche Vermuthung äußerten, daß die so schädlichen Seewürmer ein mit dem B. G. überzogenes Schiff nicht anfallen, oder, wenigstens nicht wirklich beschädigen würden. Sie brachten hierbey in Vorschlag, die Beymischung des Bleyweißes ganz wegzulassen, und nur allein das B. G. unter Leinöhl gerieben zum Ueberzuge anzuwenden; die Schönheit des Ueberzuges würde zwar alsdenn wegfallen, die Dauerhaftigkeit aber desto größer seyn.

Zur Erspahrung der Kosten, bedienen sich die Mahler nicht gleich anfänglich der feinern Farben, womit sie ihren Anstrich zu vollenden gedenken, sondern verrichten das so genannte Gründen, d. i. das Ueberfahren des Körpers, welchen sie bemahlen oder anstreichen wollen, mit wohlfeilern Farben. Wenn sehr rauhe Körper, Mauerwerk u. d. gl. anzustreichen sind, so kann diese Methode auch bey der Anwendung des B. G. statt finden; nur muß man den Grund nicht, wie gemeiniglich bey grünen Anstrichen zu geschehen pflegt, grau, sondern, so viel es sich nur immer thun läßt, ganz weiß anlegen. Alsdenn aber muß man auch mit dem grünen Anstriche sparsam umgehen. Denn wenn man diesen dermaßen oft wiederhohlt, daß er nothwendig vollkommen decken muß: so ist es, wie leicht zu erachten ist, einerley, ob der Grund eine weiße oder eine andere Farbe habe. Will man aber glatt gehobeltes, oder auch nur glatt behauenes und gesägetes Holzwerk, welches in der freyen Luft dauern soll, mit B. G. anstreichen, so muß man keinen Grund mit anderer Farbe legen, sondern sich sogleich zur ersten Grundlage, wie auch bey dem wiederhohlten Anstreichen, eben desselben zubereiteten Grünes, womit man den Anstrich zu vollenden gedenkt, bedienen.

Das

Digitized by Google

Das Holzwerk, welches man mit dem, als Oehl-Farbe zubereiteten, B. G. zum ersten Mahl anstreichen will, muß vollkommen trocken seyn. Beobachtet man diesen Umstand nicht genau, so löset sich der Anstrich mit der Zeit blätterweise von dem Holze ab, weil sich keine einzige Oehlfarbe recht fest mit dem feuchten Holze verbindet. Das sichtbare Ablösen der Farbe von dem feuchten Holze äußert sich jedoch erst alsdenn, wenn die Farbe nicht nur auf der Oberfläche, sondern vielmehr durchaus vollkommen trocken geworden ist. Gehört nun die angewendete Farbe zu der Classe derjenigen, welche der Verwitterung des Oehles nicht widerstehen, so kann alsdenn das Ablösen der Farbe in Blätter nicht geschehen, weil zu der Zeit, da es vor sich gehen sollte, der Zusammenhang des Oehles mit der Farbe schon getrennt ist.

Zur Hervorbringung eines schönen und dauerhaften Anstriches wird auch erfordert, daß der erste Ueberzug nicht zu dick, sondern so zart als möglich, geschehe; nur den letzten Anstrich muß man etwas stärker auftragen, weil sonst der Glanz des nun vollendeten ganzen Anstriches zu matt erscheint. Der letzte Anstrich muß nicht eher geschehen, als bis der vorhergegangene, nachdem derselbe ganz trocken geworden ist, seinen Glanz durchgehends behalten hat. Ueberhaupt muß man allemahl den Grund recht trocken werden lassen, ehe man ihn von neuem mit der Farbe überzieht.

Behandelt man das B. G. auf eben die Art, wie mit dem Grünspan zu geschehen pflegt, wenn man das so genannte Lackgrün hervor bringen will nähmlich mit Zusatz von Geigenharz oder Terbenthin: so erfolgt keine solche Erhöhung der Schönheit der Farbe, die bey der Anwendung des Grünspanes sich einstellt. In solcher Absicht ist also das B. G., wenigstens auf die gewöhnliche Art, nicht zu gebrauchen. Als eine

Lack-

Lackfarbe von anderer Art, die außerordentlich schön grün ausfällt, und wozu der Grünspan unbrauchbar ist, läßt sich hingegen das B. G. recht gut anwenden. Man reibet in dieser Absicht die Farbe nicht unter Oehl, sondern unter Wasser, und bringt Leimwasser in die Mischung, aber nur genau so viel, als nothwendig ist, um einen Anstrich mit der Farbe haftend zu machen; und alsdenn wird die Farbe, wie andere Leimfarben, gestrichen. Wenn hierauf der Anstrich völlig trocken geworden ist, wird derselbe mit einem guten ungefärbten und durchsichtigen Lackfirniß überzogen. Ein solcher Anstrich erscheint sogleich, wie er in der Fortdauer bleibt, und die Schönheit verschwindet auch innerhalb den Gebäuden nicht.

Zum Gebrauch als Wasserfarbe, ist das geläuterte B. G., dessen weiter unten Erwähnung geschehen wird, dienlicher. Als eine deckende Leimfarbe aber ist das ordinäre B. G. sehr gut anzuwenden, wozu hingegen der Grünspan sich gar nicht füglich schickt. Das B. G. wird, zu diesem Behuf, mit reinem Wasser, oder auch mit Zusatz von Bleyweiß oder Kreide, fein zerrieben, mit Leimwasser gehörig vermischet, und auf gewöhnliche Art gestrichen. So bald ein solcher Anstrich vollkommen trocken geworden ist, hat er dasjenige Ansehen, welches er hernach beständig behält. Die Nothwendigkeit, daß ein Anstrich mit dem B. G., als Oehlfarbe, der freyen Luft ausgesetzt bleiben müsse, fällt in diesem Falle gänzlich weg, und die Schönheit des Anstriches mit dem B. G., als Leimfarbe, ist sowohl inn- als außerhalb den Gebäuden von gleicher Dauer. Auch gestattet das B. G. den Anstrich auf eine mit Kalk überzogene Wand, dergleichen gewisse Farben gar nicht vertragen, vollkommen; wie man denn auch diese Farbe zum Abputzen mit Gyps beworfener Häuser, mit dem besten Erfolge angewendet hat.

Das wahre und echte B. G. unterscheidet sich von allen nachgekünstelten Producten durch die oben angegebenen Kennzeichen. Zur fernern Untersuchung, ob eine grüne Farbe alle wesentliche Eigenschaften des B. G. besitze, zerreibe man die Farbe trocken zu einem zarten Pulver, wofern das zu untersuchende nicht schon aus einem zarten Pulver besteht. Man schütte alsdenn von dem Pulver etwas, z. B. ½ Loth, in ein ungefärbtes Becher- oder Kolbenglas, gieße ungefähr 20 Mahl so viel, dem Gewichte nach, reines Regen- oder Flußwasser darauf, bewege alles eine kleine Weile vermittelst eines gläsernen oder porzellanen Werkzeuges, und lasse es alsdenn ruhig stehen. Ist die zu untersuchende Farbe aufrichtiges B. G., so wird sich der größte Theil des Pulvers bald zu Boden senken; die zartesten Theile werden das Wasser zwar eine kurze Zeit trübe erhalten, aber doch endlich insgesammt niederfallen, und das Wasser wird sich alsdenn durchaus klar und ungefärbt zeigen. Der Bodensatz wird, wenn man ihn von unten auf gegen das Glas betrachtet, überall lebhaft grün, und zwar dunkler von Farbe, als das trockne Pulver war, erscheinen. Man möge übrigens das Wasser mit der Farbe, Tage lang stehen lassen, oder auch zum öftern bewegen, so wird keine Veränderung darin erfolgen. Bemerkt man aber etwann bey dem jetzt beschriebenen Verfahren, daß das in dem Wasser befindliche Pulver sich aufzuhäufen und breyartig zu werden anfängt, oder auch, daß das über dem Pulver stehende klare Wasser grün oder bläulich gefärbt erscheint; ingleichen, nimmt man etwann wahr, daß der Bodensatz nicht durchaus lebhaft grün sich darstellt, sondern mit einer weißen, gelben, braunen oder andern Farbe untermischt ist: so kann man überzeugt seyn, daß man falsche Farben vor sich habe, und man bedarf alsdenn einer fernern Untersuchung nicht. Wären aber von den schlechten Kennzeichen

keine, hingegen alle gute zugegen, so ist die Untersuchung auf folgende Art fortzusetzen. Man vermische reines ungefärbtes Vitriolöhl mit ungefähr gleichen Theilen reinen Fluß- oder Regenwassers; von dieser Säure lasse man tropfenweise etwas in vorgedachte mit Wasser vermischte Farbe fallen, nachdem das Wasser und die Farbe wenigstens zwo Stunden lang mit einander vermischt gewesen, auch einige Mahl in Bewegung gesetzt worden, und hernach eine Zeit lang in Ruhe gestanden haben. Ist nun die zu untersuchende Farbe aufrichtiges B. G., so wird man bey dem Eintröpfeln der Säure keine merkliche Bewegung an der auf dem Grunde liegenden Farbe gewahr werden, und eben so wenig ein Geräusch von aufsteigenden Blasen vernehmen; nur wird man, wenn man genau darauf Acht hat, bemerken, daß eine Anzahl sehr zarter Blasen ganz langsam und ohne Geräusch, von der Farbe aus, in dem Wasser sich in die Höhe bewegen. Ein Geräusch wird auch alsdenn nicht erfolgen, wenn man hierauf Wasser und Farbe in Bewegung setzt. Ob es nun aber gleich solchergestalt das Ansehen haben möchte, als bewiese die Vitriolsäure wenig auflösende Kraft auf die Farbe, so wird man doch erfahren, daß diese in der vorhandenen Flüssigkeit, gleich einem Salze zerfließe, und wofern eine hinlängliche Quantität Vitriolsäure hinzu gesetzt worden ist, nichts weiter davon unaufgelöset zurück bleibe, als etwas ganz zartes, schön gelb gefärbtes, Pulver, an welchem nicht der geringste schleimige Zusammenhang wahrzunehmen ist, und dessen Quantität auch kein halbes Quent beträgt, wenn man ein ganzes Pfund Farbe auf gedachte Art aufgelöset hätte. Die Solution erscheint alsdenn lebhaft blau, etwas ins Grüne spielend, auch durchaus flüssig und klar.

Seit dem Jahre 1771 bereiten die Herren Gebrüder Gravenhorst auch ein so genanntes geläutertes

braunschweigisches Grün, welches einige Aehnlichkeit mit dem geläuterten oder uneigentlich so genannten destillierten Grünspan hat, nur mit dem Unterschiede, daß es nicht die fressende Eigenschaft, welche dieses an sich hat, besitzt. Sie verfertigen und verkaufen diese Farbe in trockner und in flüssiger Consistenz. Was sie trocknes geläutertes braunschweigisches Grün nennen, besteht nicht, wie der destillierte Grünspan, aus wirklichen Krystallen, sondern aus Stückchen von unbestimmter Figur, welche von Farbe ganz dunkel, mehr blau als grün, und im Durchbruche etwas glänzend sind. Ihr flüssiges geläutertes B. G. ist eine Solution, die nur ihrer dunkeln Farbe wegen undurchsichtig zu seyn scheint, im Grunde aber eine vollkommene Durchsichtigkeit besitzt. Es enthält dieselbe, in dem Zustande, in welchem die Gravenhorstische Fabrik dieselbe liefert, genau dem Gewichte nach, die Hälfte trocknes geläutertes Grün in sich; die andere Hälfte besteht aus Wasser.

Zur Anwendung als eine eigentliche Oehlfarbe, schickt sich dieses geläuterte Grün eben so wenig, als der destillierte Grünspan. Wenn man aber das trockne geläuterte Grün unter Oehl reibet, und das Geriebene alsdenn weiter behandelt, wie geschehen muß, wenn man das so genannte Lackgrün hervorbringen will: so erhält man ein Lackgrün, welches wo nicht besser, doch gewiß von eben der Güte ist, als wenn man destillierten Grünspan dazu angewendet hätte.

Eben so wenig, als der destillierte Grünspan, taugt auch dieses geläuterte Grün, zur Anwendung als eine deckende Leimfarbe. Hingegen als eine Wasserfarbe ohne Leimzusatz gebraucht, besitzt es wichtige Vorzüge, in Vergleichung gegen die Anwendung des destillierten Grünspanes. Will man z. B. eine vollkommen durchsichtige Solution hervor bringen, zum Illuminiren der Risse und Zeichnungen, u. d. gl. so bedarf es hier keiner

ner künstlichen Auflösung durch Zusätze, wie man sich dergleichen bey dem Gebrauche des destillierten Grün-Spanes nothwendig bedienen muß, sondern man kann das trockne geläuterte Grün ganz bequem mit gemeinem Wasser auflösen, oder sich auch noch bequemer geradezu des flüssigen geläuterten Grünes bedienen. Wenn man das trockne Grün mit etwas Wasser vermischt, und auf einem Reibesteine fein zerreibet, so erlangt man sogleich eine Farbe, die zum Mahlen auf Papier und Leinwand, auch auf einem mit Leimfarbe angelegten Grunde, so bequem und überhaupt gut ist, als man nur verlangen kann. Das flüssige geläuterte Grün kann man als eine grüne Tinte anwenden, jedoch nur bequem, um etwas mit der Feder zu unterstreichen; zum eigentlichen Schreiben will es die Feder nicht hinlänglich gut verlassen. Wenn diese flüssige Farbe in einem Glase aufbewahret wird, erzeugt sich mit der Zeit ein krystallinischer Bodensatz.

Die Herren Gravenhorst verkaufen das ordinäre braunschweigische Grün, 100 ℔. für 65 Rthlr., und einzeln das ℔. für 8 Ggr.; das geläuterte aber, trocken, à ℔., $1\frac{2}{3}$ Rthlr. und eben dasselbe flüssig, wovon 1 ℔. genau $\frac{1}{2}$ ℔. trockne Farbe in sich enthält, à ℔. $\frac{5}{6}$ Rthlr.

Grün, (Celadon=) siehe **Grün.** (Seladon=)
— — (Dunkel=) siehe oben, S. 183.
— — (Erd=) siehe oben, S. 169.
— — (Gelb=) siehe oben, S. 183.
— — (Glas=) siehe oben, S. 183.
— — (Gras=) siehe oben, S. 183, 193 und 199.
— — (Großenhayner) siehe oben, S. 195, fgg.
— — (Hell=) siehe oben, S. 183.
— — (Kohl=) siehe oben, S. 183, und 192.
— — (Lasur=) siehe Lasur.
— — (Licht=) siehe oben, S. 183.
— — (Lilien=) siehe oben, S. 182.
— — (Lorbeer=) siehe oben, S. 183.

Grüne Waare, siehe oben, S. 164.

Grün=Beere, an einigen Orten ein Nahme der Stachelbeeren, Ribes Grossularia *Linn.* wegen ihrer grünen Farbe.

Grün=Färben der Baumwolle, siehe oben, S. 197.

— — — des Elfenbeines, siehe unter Knochen.

— — — der Fischhaut zu Degenscheiden bey Rinderdegen und *Couteaux de chasse*; siehe Th. IX, S. 62, f.

— — — der Folie unter Edelsteine und Flüsse, siehe Th. XIV, S. 441.

— — — der Garne zum Federwildbret, siehe Th. XVI, S. 138, f.

— — — des Kattuns und Zitzes, siehe oben, S. 197.

— — — der Knochen, siehe unter Knochen.

— — — der Leinwand und des flächsenen Garnes, siehe oben, S. 191, f.

— — — der Pferdehaare zu Angelschnüren, siehe Th. XIII, S. 552, f.

— — — der Seide, siehe oben, S. 199.

— — — der Wolle und wollenen Tücher, siehe oben, S. 192.

Grün=Fink. 1. In einigen Gegenden ein Nahme der Goldammer, wegen ihrer grünlich gelben Farbe; Emberiza flaua *Klein.* Emberiza Citrinella *Linn.* In einigen Gegenden wird er um eben dieser Ursache willen Grünschling, Grünling, Grinsling, Grünzling, Grüning, Gröning genannt. Siehe Th. X, S. 784, fgg.

2. Eine Art Dickschnäbler von gelbgrüner Farbe, Fringilla viridis, Coccothraustes viridis *Klein* Loxia Chloris *Linn.* Fr. Verdier. Im g. L. Grünhänfling, Grünling, Grünschwanz, Grünvogel, im Wendischen Schwunitz, Schwanschel, Wohnütz, in andern Gegenden Rapsfink, Hirsevogel,

Hirschfink, Kutvogel, Kütvogel, (weil er mit einem besondern Gelocke streicht, im Dän. Svenske, im Engl. Greenfink. Dieser Grünfink ist kein Fink, wie sein Schnabel bezeuget, sondern ein Vogel aus einem Untergeschlechte der Sperlinge. Er hat den Nahmen von seiner grüngelben Farbe, ist etwas größer und breiter von Brust als der gemeine Fink. Das Männchen ist am Kopfe grüngelb; die Backen sind aschfarbig; der Rucken ist mehr bräunlich als grün, unten auf dem Bürzel bis an den Schwanz hochgrün; die mittlern Schwanzfedern sind grün mit schwarzen Spitzen, die andern zur Seite schwärzlich. Die Flügel haben verschiedene Farben, dunkelgrün, aschgrau und hochgelb mit weißen Tüpfeln, und dunkelbraun. Kehle und Brust sind hochgelb, und unten nach dem Bauche zu weißlich. Je älter das Männchen wird, desto schöner fallen seine Farben. Der Schnabel ist weißlich, stumpf und dick; die Füße sind bräunlich. Das Weibchen ist ganz aschgrau, und hat wenig grünes und gelbes. Dieser Vogel frißt mancherley Gesäme, am liebsten aber Hanf- und Leinsamen, und Wachholder-Beeren. Er hecket in dicken Gesträuchen, im Felde, Garten, in den jungen Holzschlägen, niedrigen und dicken Fichten. Er brütet zwey Mahl, und hat 4 bis 5 Jungen, die er aus dem Kropfe ätzet. Die Eyer sind etwas größer als Finkeneyer, spitzig, die Hälfte vom spitzigen Theile an ganz weiß, am stumpfen Ende aber mit hellbraunen oder röthlichen Puncten, auch einigen aufwärts laufenden Streifen gezeichnet. Ungefähr 8 Tage vor Michaelis fangen diese Vögel an zu streichen, aber nicht scharweise, sondern höchstens 10 bis 12 mit einander, zu welcher Zeit sie sich mit einem Lockgarne fangen lassen. Im November, wenn das Laub fällt, versammeln sie sich häufiger, und fallen nicht selten, 40 bis 50 einmahl, auf die Krammets-Vögelherde; nachher aber lassen sie sich nur einzeln sehen.

hen. Ihr Wiederstrich kommt im März, welchen sie sowohl, als ihren Wegzug, mit einem seltsam lautenden zweystimmigen Rufe anzuzeigen pflegen. Man kann sie lange erhalten, wenn man ihnen ganzen Hanf-Samen, und nach Beschaffenheit der Jahrszeit zuweilen etwas Grünes, Salat, Weißkohl ꝛc. und Wachholderbeeren darneben gibt. Sie haben das eigene an sich, daß sie in denen Monathen, wo es schneyet, am meisten fett sind, und auch am besten schmecken.

Grün=fränkisch, eine gewisse Art Weinstöcke in Ober-Sachsen, welche grüne Trauben tragen, so aber einen weißen Wein geben, und leicht in Fäulniß gerathen.

Grün=gelb, grünlich gelb, gelb, welches sich dem grünen nähert.

Grün=Hänfling, siehe **Grün=Fink** 2.

Grün=Holz. 1. In einigen oberdeutschen Gegenden, wie auch in Ungarn, ein Nahme des **Krummholz-Baumes**, Pinus montana *Linn.* siehe in **K**.

2. Eine Benennung der Färbergeniste, Genista tinctoria *Linn.*; s. Th. XVII, S. 331.

Grün=Kohl, im g. L. für grüner **Kohl**, den grünen Blätterkohl zu bezeichnen; siehe unter **Kohl**.

Grün=Krähe, in einigen Gegenden ein Nahme des hellblauen **Hähers**, welcher auch **Blaukrähe** und **Mandelkrähe** genannt wird; siehe unter **Häher**.

Grün=Kraut, Fr. Verdure, Verdures, in den Küchen, allerley frisch zusammen gelesene Kräuter, welche im Frühjahre, wenn noch kein grüner Kohl zum Blatten gefunden wird, an statt desselben, entweder besonders, oder mit einander vermischt, zum Essen zubereitet werden. Dieses sind aber von selbst wachsende Kräuter, die ohne Cultur im Felde und in den Grasgärten hervor kommen. Dergleichen sind Bärenklau, Gänse-Blumenblätter, Gundermann, taube Nesseln, und mehrere dergleichen, die in den ersten Tagen des Frühlinges hervorgrünen. Sie haben einen überaus schlech-

Digitized by Google

ten Geschmack, und würden außer aller Achtung seyn, wenn das Gericht nicht das Neue vom Jahre wäre. Ungleich besser ist dagegen der Hederich, welcher dem Spinat im Geschmacke ganz gleich kommt, und ein recht gesundes Essen ist. Auch kann man in den Gärten Mohn, Senf, Spinat und Melde unter einander säen, deren Blätter sehr zeitig statt des Kohles zu essen dienen, und insgemein mit Eyerkuchen, Wurst oder Fleisch begleitet werden.

Grün-Land, die Grünländer, in einigen niedersächsischen Gegenden, mit Gras bewachsenes Land, Wiesenland, im Gegensatze des Hochmohres, dessen Oberfläche nichts als Heide und geringes Strauchwerk trägt.

Grün-Schwanz, siehe **Grün-Fink** 2.

Grün-Specht, siehe unter **Specht**.

Grün-Sperling, siehe unter **Sperling**.

Grün-Stein, wird von Cronsted eine Felssteinart genannt, deren Grundbestandtheile die Hornblende mit eingestreueten Glimmer ist. Die Farbe desselben soll dunkelgrün seyn. Diese Steinart wird in Schweden als Fluß zu den Sumpferzen zugesetzt.

Grün-Vogel, siehe **Grün-Fink** 2.

Grün-Wurzel, in einigen Gegenden ein Nahme des im XI Th. S. 299 beschriebenen **Erdrauches**, Fumaria *Linn.*

Gründel. 1. Ein Fisch; siehe **Gründling**.

2. Ein Riegel; siehe **Grendel**.

3. In einigen Gegenden auch eine Benennung des Pflugeisens, vermuthlich, weil es, seiner Bestimmung nach, den Grund durchschneidet und auflockert.

Gründen, von dem Hauptworte Grund.

1. Den Grund eines natürlichen Wasserbehältnisses finden, erforschen, für ergründen, in welcher Bedeutung es im Hochdeutschen nur im gem. Leben üblich

üblich ist. Der Teich ist nicht zu gründen, nicht zu ergründen.

2. Den Grund zu etwas machen, bereiten, in einigen Bedeutungen des Hauptwortes. So gründen die Buchbinder die Franzbände, wenn der Theil, der vergoldet werden soll, mit Eyweiß und Salz, und wenn solches trocken geworden, mit Baumöhl überfahren wird, um das Gold darauf zu tragen. Die Mahler, Anstreicher u. s. f. gründen die Leinwand, oder einen jeden andern Körper, wenn sie die erste Lage Farbe darauf tragen, oder den Körper, welchen sie bemahlen oder anstreichen wollen, auch nur mit Leim-Wasser überfahren, um die Poros desselben auszufüllen, welches auch tränken genannt wird. Ein Holz mit Leim, mit Oehl gründen. Daher heißt bey den Mahlern die Gründung, oder der Grund, Fr. Couche, die erste Farbe, welche man auf die Leinwand gleich und eben aufträgt, ehe man den Inhalt des Gemähldes darauf zeichnet.

Das Gründen der Anstreicher und Mahler, welches auf dem Holze geschieht, Fr. abbreuver, coucher, besteht darin, daß sie das Holz mit einer sehr dünnen Farbe übergehen, damit dasselbe die Farbe, welche ins Gesicht fallen soll, desto besser annehmen.

Gründen wird auch gesagt von der Zubereitung, welche die Mahler den Mauern geben lassen, ehe sie mit Oehl- oder Fresco-Farben darauf mahlen.

In der Mahlerey heißt gründen, der Leinwand einige Lagen Farbe geben, um sie dadurch zur Annehmung der Farben, woraus das Gemählde bestehen soll, zuzubereiten. Wenn man auf Holz mahlt, überstreicht man es vermittelst eines Borsten-Pinsels mit Leim, und gibt ihm gemeiniglich eine Lage Leim-Farbe, ehe man es mit Oehl gründet. Heut zu Tage bedient man sich mehr der Leinwand, als des Holzes, weil jene weniger Fehler hat. Man wählt dichte Leinwand, und wenn sie auf dem Rahmen wohl angezogen worden, gibt man ihr zuerst einen Anstrich von Leimwasser, welches das Leimtränken genannt wird, und überfährt sie hernach mit Bimsstein, um die

Kno-

Knoten davon wegzunehmen. Das Leimwasser klebet alle Fäserchen an die Leinwand, und füllt die kleinen Löcher, daß die Farbe nicht durchdringen kann. Wenn die Leinwand trocken ist, überzieht man sie mit einer einfachen Farbe, welche die Farben nicht sterben läßt, als: mit Braunroth, welches eine natürliche Erde ist, deren Tinte sich nicht verändert. Bisweilen mischt man ein wenig Bleyweiß darunter, um sie desto eher zum Trocknen zu bringen. Die Farbe zu diesem Grunde wird in Lein- oder Nußöhl abgerieben; und um dieselbe so dünn, als möglich ist, aufzustreichen, nimmt man ein großes hierzu taugliches Messer. Wenn die Farbe trocken ist, überfährt man sie noch einmahl mit Bimsstein, um sie glätter zu machen. Man gibt nachher, wenn man will, noch eine zweyte Gründung, welche aus Bleyweiß und ein wenig Kohlenschwarz zusammen gesetzt ist, um einen graulichen Grund zu erhalten. In jedem Falle nimmt man so wenig Farbe, als es nur möglich ist, damit die Leinwand nicht breche, und die Farben, mit welchen sie, wenn man mahlt, wieder gedeckt wird, behalte. Denn wenn man die Leinwand nicht gründete, sondern sogleich nach dem Leimtränken darauf mahlte, würden die Farben sich weit besser erhalten, und um so viel schöner seyn.

Man sieht in einigen Gemählden des Titian und des Paul Veronese, daß sie ihren Grund mit Wasserfarben machten, auf welchen sie hernach mit Oehlfarben mahlten, welches viel beygetragen hat, ihre Werke lebhafter und frischer zu machen, weil der Wasserfarbengrund das Oehl, welches in den Farben ist, und ihnen vieles von ihrem Leben benimmt, an sich zieht und einsaugt. Um dieser Ursache willen brauchen diejenigen, welche ihre Gemählde frisch erhalten wollen, so wenig Oehl, als es sich nur thun läßt, und halten ihre Farben etwas dichter, indem sie nur ein wenig Spieköhl darunter mischen, welches sogleich verfliegt, und doch die Farben flüssig und in dem erforderlichen Grade welch macht. Siehe auch den Art. Grund.

Wenn man auf Steine mahlen will, gründet man sie nicht mit Leim, sondern nur mit einer dünnen Lage von Farben.

Die Kupferstecher gründen eine Kupferplatte, zur schwarzen Kunst, wenn sie dieselbe mit dem so genannten Gründungseisen aufackern. Dieses Gründungseisen, Fig. 1079, ist ein, aus gut gehärtetem Stahl verfertigtes meißelförmiges Werkzeug an einem

Griffe,

Griffe, dessen abgerundete und bogige Schneide, Striche oder Zähne wie ein feiner Haarkamm hat.

Die Kupferstecher nennen auch gründen, wenn sie die polierte Kupferplatte mit einem Firniß, der hier Grund heißt, überziehen, und sie dadurch zum Aetzen tüchtig machen.

Die Vollkommenheit des Aetzens hängt zum Theil von der guten Beschaffenheit des Grundes ab. Dieser muß dergestalt beschaffen seyn, daß von dem Reissen mit der Nadel nichts aus, springe, damit der Künstler die Stärke und Freyheit der Striche völlig in seiner Gewalt habe, und daß das Aetzwasser nirgend anders, als in die mit der Nadel gerissenen Striche, eindringen könne. Dieses hängt von der Güte des Grundes oder Firnisses ab. Von welchem allen im Art. Kupferstechen ein Mehreres vorkommen wird.

3. Den Grund, d. i. die Vertiefung eines Körpers bearbeiten; z. B. bey den Tischlern, wo die Fugen und andere vertiefte Stellen gegründet, d. i. mit dem Grundhobel bearbeitet werden; bey den Kamm-Machern u. s. f.

4. Einen Körper, besonders ein Gebäude auf einem gewissen Grunde errichten, aufführen, mit einem Grunde versehen. Siehe Grund-Bau.

Gründling. 1. In dem Forstwesen, die krummen und knorrichten Scheite Holz, welche nicht in die Klaftern eingeschlagen werden; vielleicht, weil man sie in die Grundlage zu bringen pflegt.

2. In Ober- und Niedersachsen, eine Art kleiner schmackhafter Flußfische, welche sich auf dem Grunde der Ströme und Bäche aufhalten, und sich daselbst von dem Gewürme oder von todten Körpern nähren; im gem. Leben nur Grundel, Gründel, im Oberdeutschen der Kreß, der Kressen, der Kreßling, die Bachkresse, der Gräsig, Gräsling, Gräßling, Göbe (vom Lat. Gobio), in Baiern Gange, Sangle, Sengle, Grundsangel, in Brem. Grimpe, im Dän. Grundling, Grympel, Sandhest, im Engl.

Engl. Groundling, im Holl. Grondel, L. Cobitis vulgaris, Fundulus, Gobio fluuiatilis, Gobius; Cyprinus Gobio *Linn.* Cyprinus quincuncialis maculosus, maxilla superiore longiore, cirris duobus ad os *Artedi.* Fr. Gobion, Goujon, Goujon de rivière. An einigen Orten Frankreichs nennt man ihn, wegen seiner Flecken, Vairon; imgleichen Boulerot oder Bouillerot. Bey Hrn. Klein ist dieser Fisch unter den Aal-Bastarten mit kurzer Rückenflosse (inter Encheliopos pinna dorsali breui) der fünfte an der Zahl, und wird von ihm sehr deutlich also bezeichnet: Dieses Fischchen hat kleine leicht abfällige Schuppen, einen silberfarbigen Bauch; die Rückenflosse und die gabelförmige Schwanzflosse sind mit schwarzen breitlichen Fleckchen besprengt; an jedem Winkel des Maules ist ein einfacher Bartfaden; auch ist eine gerade weißgetüpfelte Seitenlinie vorhanden. Der obere Kiefer ist länger als der untere. Ein mehreres von seinem äußern Bau und Ansehen, nach der Beschreibung des Hrn. Prof. Leske, findet man in Martini allg. Gesch. d. Nat. 4 Th. S. 696, fgg. im Art. Bachkresse.

Man pflegt gemeiniglich den Gründling mit einem andern, in Ober- und Niedersachsen unter dem Nahmen der Schmerle bekannten Fische, Cobitis Barbatula *Linn.* welcher im Oberdeutschen Gründling, Bart-Gründling, genannt wird, weil er sich gleichfalls auf dem Grunde des Wassers aufhält, zu verwechseln; allein es ist ein großer Unterschied unter ihnen. Denn, die Gründlinge sind viel dicker als die Schmerlen, haben auch Schuppen, welche die Schmerlen nicht haben; ihr Fleisch ist weich, der Schmerlen ihres hingegen ganz körnig. Der Gründling wird nicht über 5 Zoll lang. Er hält sich hin und wieder in den Bächen und Flüssen von Deutschland, England und Holland, auf. In der Oder und in Preußen findet man ihn häufig, in der Saale aber gar nicht. Seine Leich-

Zeit ist im März oder April. Er führt sehr viel Rogen, und vermehrt sich außerordentlich stark. Er ist ein allgemeiner Fraß der hungerigen Raubfische, so unschuldig er sich auch vom sandigen Grunde, von Egeln, Würmchen, Mos und Wassergras, ernähret. Er liebt überhaupt einen sandigen Boden und reines Wasser, und gehört unter die Fische, deren angenehm süßes, leichtverdauliches, schmackhaftes Fleisch, welches auch von Kranken ohne Gefahr genossen werden kann, man gern, das ganze Jahr durch, (die Leichzeit im März und April ausgenommen,) auf die Tafeln bringt. In moderigen Flüssen und faulem Wasser nimmt er eine Bitterkeit an, die ihm aber benommen werden kann, wenn er im Sieden mit einer Handvoll Nesseln abgeschäumet wird. Oft findet man Bandwürmer in seinen Därmen.

Die Gründlinge werden sowohl in großen Flüssen, als kleinen Bächen, mit Angeln, Hamen, Reusen und engen Netzen, gefangen. An der Angel lassen sie sich am leichtesten mit rothen Würmern fangen. An statt der sonst gewöhnlichen Fütterung bestreuet man den Strohm, wo geangelt werden soll, mit trocknem Sande, und wählt solche Stellen, wo im Grunde reiner Sand ist, und über demselben klares Wasser fließt. Sie werden auch in großen Kessern (Keschern,) welche Schiebhamen genannt werden, gefangen. Ein anderer steigt dabey in das Wasser, und führt eine Schnur hinter sich, auf welcher, in kleinen Entfernungen von einander, Knochen gezogen sind, womit er eine beständige Bewegung in dem Strohme machet, und die Fische verscheucht und vor sich hin treibt, daß endlich alle, welche er mit der Schnur eingeschlossen hat, in das Netz gerathen. Die Maschen eines solchen Schiebhamens dürfen nicht zu klein, sondern nach dem Fischrechte und dem darin angegebenen Maße eingerichtet seyn, damit die jüngere Brut nicht zu sehr

weg-

Digitized by Google

weggefangen werde. Die so genannten Gründlings- oder Gründel-Reusen, sind eine Art kleiner, aus dünnen Weiden gemachter Fischreusen, an welchen der Eingang innen am Halse eng, auswendig aber weit ist. Hinten, oder am Ende, geht ein Stück von einer Weinrebe heraus, woran man sie aus dem Wasser wieder heraus ziehen kann. Einige dieser Reusen sind inwendig ganz weit und rund, damit man weichen Lehm und den gehörigen Köder hinein legen könne, welchem die Gründlinge haufenweise nachstreichen; andere hingegen sind lang und eng, absonderlich bey dem Eingange, in der Mitte werden sie noch enger, alsdenn kommt eine Höhlung oder der Bauch; zuletzt laufen sie wieder zugespitzt zu. Weil die Gründlinge sich gern in kleinen Bächen aufhalten, worin viel kleine Steine liegen, und darein das Quellwasser fällt, so fangen die Kinder sie oft mit den Händen. Einige werfen Reisbünde in das Wasser, als wornach die Gründlinge gern kriechen, ziehen die Bünde schnell heraus, und werfen sie auf den Rand, oder halten einen Hamen unter die Bünde, damit sie darein fallen.

Wenn man einen Teich zu Gründlingen anlegen will, muß man Lehm von einem Backofen nehmen, ihn zerstoßen, durchsieben, hierauf eben so viel Schafmist mit Rindsblut in einer Grube vermengen und anfeuchten, daß er wohl durch einander gearbeitet werde, alsdenn denselben in der Grube 8 oder 10 Tage mit trocknem Lehm überschüttet also liegen lassen; hernach nimmt man Reisig von Hopfenreben, oder Birkenästchen, schlägt vorgedachte Speise in die Büschchen, und legt es zwischen zwo Hürden, in den Bach oder Teich, wo das Wasser am stillsten rinnt, so nähren sie sich sehr davon. Kann man Tauben-Mist haben, und ihn unter den Schafmist mengen, so ist es desto besser.

Man

Man pflegt die Gründlinge in der Küche auf verschiedene Art zuzubereiten. Um dieselben blau zu sieden, wäscht man sie zuvörderst sauber, thut sie in ein Geschirr, besprengt sie mit Essig, und läßt sie darin so lange liegen, bis man einen Fischkessel mit ein wenig Wasser und einer Handvoll Salz über das Feuer gesetzt hat. Wenn nun das Wasser bald sieden will, und die Fische hinein gethan worden, daß sie einen starken und schnellen Sud thun, werden sie schön blau. Man muß sie aber, so bald sie eingesotten sind, vom Feuer heben, kaltes Wasser darauf sprengen, und einen Bogen Papier darüber legen, so bleiben sie blau, wenn der Dampf nicht davon gehen kann. Will man sie anrichten, so streuet man grüne Petersilie darauf, und gibt Essig dazu. Man kann auch eine Serviette darüber brechen, und sie zugedeckt zu Tische tragen lassen.

Gründlinge auf eine andere Art gesotten. Man nimmt Eyerdotter in eine Schüssel, klopft sie, wäscht die Gründlinge, läßt das Wasser durch einen Seiher ablaufen, thut die Eyerdotter in eine Schüssel und die Fische darein, so füllen sich diese von selbst; alsdenn siedet man sie in gleichen Theilen Essig und Wein, und salzet sie ein wenig.

Noch auf eine andere Art. Man macht ein wenig Wein heiß, und gießt ihn über die lebendigen Gründlinge, so bald sie in die Pfanne kommen; thut hernach Fleischbrühe, Butter, Jngber, Muskatenblüthen, Pfeffer, Kümmel, Salz und klein geschnittene Citronenschale daran, und läßt sie auf kochen. Alsdenn verklopfet man das Gelbe von zwey Eyern, rührt nach und nach Brühe darein, und richtet sie an.

Oder, man verklopfet, wenn man ein halbes Maß Gründlinge hat, ein Ey, thut ein wenig klein geschnittene Petersilie und 1 Quart Milch darunter, wirft die lebendigen Gründlinge hinein, und läßt sie darin ersaufen. Alsdenn flößt man sie mit frischem Wasser ab, und begießt sie mit ein wenig lauem Essig, hauchet ein Par Mahl darüber her, und deckt sie zu, daß sie schön blau werden. Sodenn thut man sie in eine Pfanne, gießt etwas Wein, Essig und Wasser daran, damit sie nur ein wenig säuerlich werden; thut etwas Rosmarin, ein Par Lorbeer-

Blätter, Salz, Muskatenblüthe und Ingber, wie auch ein gutes Stück Butter, und eine kreuzweise eingeschnittene Zwiebel dazu, und läßt sie schnell sieden. Indessen verklopfet man das Gelbe von 3 oder 4 Eyern, rührt von der Brühe, worin die Fische gesotten worden, nach und nach darein, richtet es zusammen auf einer Schüssel an, und legt Citronenscheiben darauf, um den Rand aber Petersilie.

Gründlinge mit einer Butterbrühe. Wenn die Gründlinge abgesotten sind, setzt man in einem Geschirre ein Stück Butter über das Feuer, thut geriebene Semmel, Muskatenblüthe, klein gehackte Petersilie, und Wasser, so viel man meint genug Brühe zu haben, daran, und läßt dieses so lange durch einander kochen, bis es dick ist. Es muß aber viel Butter dazu kommen, denn diese Brühen müssen sehr fett seyn. Alsdenn richtet man die abgesottenen Fische in einer Schüssel an, setzt solche über ein Kohlfeuer, gießt die Brühe darüber, und läßt selbige sich wohl in die Fische ziehen.

Auf eine andere Art. Wenn die Fische gewaschen sind, schüttet man sie in einen Kessel, gießt halb Essig und halb Wein siedheiß darüber, und läßt sie hernach in einer Pfanne mit dem Wein und Essig sieden. Wenn sie zu sieden anfangen, salzt man sie ein wenig. Unterdessen wird eine Brühe von Essig und Wein in einem Töpfchen zubereitet, mit Muskatenblüthen und ein wenig Pfeffer gewürzt; auch werden würfelig geschnittene Citronen, oder Limonien, darein geworfen. Wenn nun die Gründlinge so lange gesotten worden, daß sich der Schaum zusammen setzt, so hebet man ihn ab, seihet die erste Brühe davon, und gießt die letztbeschriebene darüber; hernach thut man einen guten Theil Butter darein, läßt es damit aufwallen, bis die Butter zergangen ist, und richtet sie alsdenn zusammen in einer Schüssel an.

Gründlinge mit Butterbrühe und Eyerdottern abgezogen. Sind die Fische gesotten, so kann man diese Brühe bereiten, wie solche bey den Forellen, Th. XIV, S. 467, f. beschrieben worden.

Gründlinge mit einer sauern Fricassee-Soße, werden ebenfalls wie die Forellen zugerichtet.

Gründ-

Gründlinge mit zerlassener Butter. Wenn die Fische gesotten sind, läßt man Butter in einer Casserole zergehen, aber nicht braun werden, richtet die Fische auf einer Schüssel an, gießt die Butter darüber, setzt sie auf ein Kohlfeuer, und bestreuet sie mit gehackter Petersilie und Muskatenblumen.

Gründlinge gebacken. Man thut die Gründlinge in ein Geschirr, salzet sie ein, und läßt sie eine Weile im Salze liegen. Hernach trocknet man sie mit einem Tuche sauber ab, oder zieht sie durch die Hand, damit der Schleim davon abgehe, bestreuet sie hierauf dick mit Gries oder Weitzenmehl, mischet sie wohl durch einander, und bäckt sie endlich aus heißer Schmelz-Butter fein goldgelb, jedoch daß sie auch hart und rasch werden. Bey dem Anrichten werden sie mit einer Serviette zugedeckt, damit sie warm auf den Tisch kommen.

Gründlinge auf eine andere Art zu backen. Dieses geschieht am füglichsten, wenn sie so klein sind, daß sie gesotten nicht wohl genossen werden können. Man macht heiße Butter, und wenn diese in vollem Kochen ist, wendet man die Fischchen in Rocken-, oder besser in geriebenem Semmel-Mehl um, wirft sie in die siedende Butter, und läßt sie gar braten; sie müssen aber die volle Butter haben. Salzen darf man sie nicht, wenn es gesalzene Butter ist. Wenn sie nun gelblich braun und fein steif werden, nimmt man sie mit einem Schaum-Löffel heraus, damit die Butter ablaufe, legt sie in eine gewärmte Schüssel, und gibt sie sogleich zu Tische, damit sie nicht kalt werden.

Gründlinge gefüllt. Man wäscht sie, thut sie in einen Durchschlag, und läßt das Wasser daran wieder verseihen; hernach klopft man Eyerdotter in eine tiefe Schüssel, salzt es ein wenig, und thut die Gründlinge hinein, damit sie sich von selbst anfüllen; alsdenn siedet man sie entweder blau, oder in einer Butterbrühe, oder bäckt sie aus Schmalz.

Der Meergründel oder Meergründling, Gobius niger, pinna dorsali secunda radiis quatuordecim *Linn.* Fr. Boulerot oder Bouillerot noir, Goujon de mer; ist eine Art den Gründlingen ähnlicher Meerfische mit Bauchfinnen unter den Brustfinnen von schwarzer Farbe, welche ihren Rogen auf einen Stein am Ufer legt. Dieses Fischchen wohnt in Europa und Asien, und ist ungefähr von der Länge und Dicke eines Fingers. In Dännemark wird er Kutling, Schmörbutting genannt.

Gründungs-Eisen, siehe oben, S. 220.

Grüne. (die) 1. Im gem. Leben einiger Gegenden, die grüne Saat, frisches, grünes Gras. Den Pferden die Grüne geben, sie im Frühlinge mit grünem Grase und Kräutern purgieren. Hasen auf der Grüne schießen, bey den Jägern, auf den Saatfeldern. Siehe Gruse und Serbe.

2. Im Bergbaue wird das Kupfergrün zuweilen die Grüne genannt.

Grünen, im Holl. und Niedersf. grönen. 1. Grün werden, wo es doch nur in figürlicher Bedeutung üblich ist. 1) Von Gewächsen, mit grünem Laube, mit grünen Blättern bekleidet werden. Der Weinstock grünete, wuchs und blühete, 1 Mos. 40, 10. 2) In einen bürgerlichen Wohlstand gerathen, eine veraltete Figur, welche durch den häufigen Gebrauch der Dichter der vorigen Zeiten in Abnahme und Verachtung gerathen.

2. Grün seyn, in den beyden vorigen figürlichen Fällen.

Grüning, siehe Grün-Fink 2.

Grünitz. 1. Ein Vogel, welcher zu den Dickschnäblern gehört, und zu gewissen Zeiten einen grünen oder grüngelblichen Kopf und Rücken hat, Loxia curvirostra *Linn.*; siehe Kreutz-Vogel.

2. In einigen Gegenden ein Nahme des besenartigen Pfriemenkrautes, Spartium scoparium *Linn.* wegen der hochgrünen Farbe seiner Ruthen; siehe Th. XVII, S. 350.

Grünlich, in das Grüne fallend, der grünen Farbe ähnlich, ein wenig grün.

Grünling. 1. Ein Vogel; siehe Grün-Fink.

2. Eine Pflanze; siehe Th. XVII, S. 350.

Grünschling, **Grünzling**; siehe oben, S. 215.

Grünspan. (der) 1. Ein grüner Kupferrost, besonders der künstliche, welcher vermittelst der Essigsäure aus dem Kupfer gelocket wird, oder ein von der Essig-Säure zerfressenes oder aus seiner metallischen Mischung gesetztes Kupfer, Kupfergrün, L. Aerugo, Aes viride, Viride aeris, Viride hispanicum, Viride prassium, Viride veneris, Fr. Verd de gris, Verder.

Der Nahme ist vermittelst der Versetzung der Sylben aus spanisch Grün, zusammen gezogen Spangrün, entstanden, welches schon in einem alten Vocabulario aus dem 15ten Jahrh. vorkommt. Diese Benennung setzt voraus, daß dieses Grün zum ersten in Spanien gemacht worden, ob gleich heut zu Tage kein Grünspan mehr daher kommt.

2. In einigen Gegenden, ein Nahme des besenartigen Pfriemenkrautes; s. Th. XVII, S. 350.

Der Grünspan ist ein graugrüner, mehrentheils lockerer, doch etwas condensirter und körniger Kupfer-Rost, von scharfem und ekelhaftem Geschmacke. Einige theilen ihn in zweyerley Gattungen ein, nähmlich in den natürlichen und gemachten Grünspan, und beschreiben den natürlichen als einen Markasit, oder eine Erde, von einer zuweilen derben, zuweilen lockern Consistenz, und einer sehr hellen und lebhaften, auch noch mehr als ein seidener Zeug glänzenden, grünen Farbe, der zuweilen, aber sehr selten, in den Kupferbergwerken gefunden werde, und den an dem Kupfererze befindlichen Schlacken ähnlich sehe. Da aber aus dieser Beschreibung erhellet, daß solcher natürli-

Digitized by Google

cher Grünspan nichts anders, als eine Gattung des Kupfergrünes sey, welches im Art. Kupfer beschrieben werde: so habe in der Folge des gegenwärtigen Artikels weiter nichts, als den gemachten Grünspan, der eigentlich im Handel geführt wird, zum Gegenstande. Der mannigfaltige Gebrauch dieses Grünspanes macht ihn zu einer überaus gangbaren und gesuchten Waare, und seine Bereitung und Verfertigung verdient daher in jedem Lande die Aufmerksamkeit und Beförderung der Regierung. Die mittäglichen Provinzen Frankreichs haben bisher fast ganz Europa damit versehen, und besonders ist er bisher zu Montpellier in dem Gouvernement von Languedock, und dessen Gegenden, in großer Menge und vorzüglicher Güte verfertigt worden. Bis zum Jahre 1755 sind jährlich daselbst 9 bis 10 tausend Centner verfertigt und ausgeführt worden, und der reine Gewinn hat jährlich über 50000 Rthlr. betragen. Ein Viertel davon zahlten die Ausländer, und für den innern Verbrauch blieb das Geld im Lande. Es sind aber die Grünspanfabriken in diesem Reiche seit letzterm Kriege sehr gefallen, und vermindert worden. Die Ursache davon ist die Theurung des einheimischen Kupfers, vornehmlich aber die Last der unerträglichen Abgaben, besonders das Droit de subvention von 10 Livres von jedem Muid Wein. Die Fabrikanten sind bey dem dadurch so sehr gesteigerten Preise des Weines, und bey der Theurung des Kupfers, nicht mehr vermögend den Grünspan ohne Verlust zu bereiten, und Frankreich läuft Gefahr, eine Fabrik zu verlieren, die bisher über 20000 Menschen ernährt hat.

Um so mehr müssen andere Staaten, welche diese die Industrie erstickende Finanzgebrechen nicht haben, ihr Augenmerk auf diese Fabrik wenden, und sie zu errichten bemühet seyn. Ich glaube, daß die preußischen Staaten, wenigstens zum einländischen Verbrauche, einen

einen guten Grünspan verfertigen könnten, und dazu den Stoff und die Materien besitzen.

Der Grünspan ist nichts anders, als ein von der Essigsäure zerfressenes Kupfer, oder ein metallisches Salz, welches aus der Vereinigung der Kupfertheilchen mit der Säure und dem brennlichen Wesen des Weines entsteht. Es gehören also zum Grünspan zweyerley Ingredienzien, nähmlich: Kupfer, und Wein. Das Kupfer, welches man dazu nimmt, muß sehr gereinigt, verfeinert und überaus geschmeidig seyn. Das Kupfer, welches im Saalkreise des Herzogthumes Magdeburg gewonnen wird, hat eine geschme dige und weiche Beschaffenheit, ist auch einer größern Geschmeidigkeit durch eine stärkere Affinirung fähig. In Frankreich wird das schwedische, über Hamburg gezogene Kupfer dazu gebraucht; und man ist durch die Erfahrung belehret worden, daß man davon den besten, und auch zugleich den meisten, Grünspan bekommt. Dieses rührt eben von der größern Geschmeidigkeit und Durchdringlichkeit dieses Kupfers her. Es wird inniger von der Weinsäure und dem Weingeiste durchdrungen, und vollkommener zerfressen, mithin gänzlich in Grünspan verwandelt.

Hr. v. Justi glaubt, man könne auch aus Messingblechen Grünspan machen. Allein, wenn gleich das Messing aus Kupfer vornehmlich besteht, und auf dessen Oberfläche durch saure Flüssigkeiten leicht ein grüner Rost hervorgebracht werden kann: so hindert doch die Natur des Messings, dasselbe zu Grünspan zu machen. Da dasselbe aus einer Vermischung von Zink und Kupfer entsteht, Zink und Galmey aber das Kupfer viel spröder machen: so kann Messing unmöglich zum Grünspan tauglich seyn.

Außer der Geschmeidigkeit des Kupfers, ist dessen wohlfeiler Preis eine Haupterforderniß, weil sonst die Kosten der Fabricirung allen Gewinn verschlingen. Dieses ist eben eine von den Ursachen des Verfalles der languedockischen Grünspanfabriken. Der Wein ist

durch das Droit de subvention zu sehr vertheuert, und das Kupfer kommt auch zu hoch zu stehen. Der Preis des Grünspanes steht in keiner Proportion mit den Ingredienzien, und der Fabrikant arbeitet ohne Gewinn. Bey gegenwärtiger Verfassung der rothenburgischen Kupferbergwerke im Saalkreise würde das zum Grünspanmachen bestimmte Kupfer leicht auf einen solchen Preis gesetzt werden können, daß der Grünspan nicht zu hoch zu stehen käme.

Das zweyte Ingrediens sind Wein, und Wein-Traubenkämme. Diese sind wesentlich nothwendig. Vitriol, Alaun, Küchensalz, Salpeter, Salmiak rc. thun zwar eine ähnliche, aber nicht dieselbe Wirkung; sie zernagen und zerfressen zwar das Kupfer, und machen desselben Oberfläche auch grün, aber sie bringen keinen wahren, guten, im Wasser, Urin, Wein vollkommen auflösbaren Grünspan hervor, zu geschweigen, daß Salmiak dazu viel zu kostbar ist.

Auf die Stärke und Geistigkeit des Weines kommt zwar viel an, und Hr. v. Justi irret sehr, wenn er glaubt, daß auf die Stärke des Weines dabey wenig zu achten sey. Je mehr Geistigkeit, Weinstein und Gährungsgeister die Weintrauben haben, desto wirksamer sind sie in Erzeugung des Grünspanes. Der Wein muß Feuer haben. Der Muskateller soll vorzügliche Eigenschaften zu diesem Behuf besitzen.

Es werden aber zum Grünspanmachen nicht die Weintrestern, d. i. die ausgepreßten Hülsen und Beerenhäute, sondern die bloßen Weintraubenkämme, d. i. die hölzernen Theile der Weintraube, woran die Beeren gehangen haben, genommen. Die Beeren werden in Languedock von den Kämmen abgepflückt; und diese Verfahrungsart bewahrt den Saft von der Schärfe und Säure des Kammes oder hölzernen Theiles, welcher allein zum Grünspanmachen und zur Schichtlegung der Kupferbleche angewendet wird.

Der

Der Wein, welcher zu Potsdamm und Grüneberg gewonnen wird, dürfte zu dieser Operation Geistigkeit und Stärke genug haben; und wie leicht wäre es, an südlichen Hügeln, oder an südlichen Mauern der Gärten, einen Wein von der erforderlichen Eigenschaft und in hinlänglicher Menge zu gewinnen! Es kommt bey dem Weinbaue mehr auf die mittägige Lage des Ortes, als auf das Klima, an; und wenn dieses nur so, wie z. E. die Mark Brandenburg, gemäßigt ist, so kann bey einer südlichen Lage des Weingartens oder Berges, und bey einer guten Wartung ein sehr guter Wein gewonnen werden, wie wir es in Potsdamm und in den hiesigen Gegenden erfahren.

Es kommt also nur auf die richtige Verfahrungs-Art an. Unter allen vorgeschlagenen und bekannt gemachten, scheint mir folgende die echteste und zuverläßigste zu seyn. Es wird ein möglichst verfeinertes und geschmeidiges Kupfer dazu ausgesuchet. Dieses wird in kleine viereckige dünne Platten, von der Dicke eines Bleches, geschnitten. Diese Kupferbleche werden auf der Oberfläche möglichst geebnet und gleich geschlagen, damit auf derselben keine Ungleichheiten zurück bleiben. Man leget sie etliche Tage vor der Einweichung in grün gewordene Kupferasche. Die zu dieser Verrichtung bestimmten Weintraubenkämme müssen von den Beerenhülsen völlig gereinigt seyn, und alsdenn an der Sonne wohl getrocknet, oft umgewendet, und dergestalt ausgedörret werden, daß von dem darin befindlichen gährenden sauern Wasser nichts zurück bleibe. Sie müssen sorgfältig vor Oehl und allen Fettigkeiten in Acht genommen werden, indem sie solche begierig einschlucken, und dadurch zu diesem Zweck untauglich werden. Die ganz ausgetrockneten Kämme werden mit säuerlichem geistigem Weine angefeuchtet und gesättiget, welches wiederhohlet wird. Alsdenn weichet man sie acht Tage darin ein. Der Wein muß etwas sauer zu werden angefangen, aber doch nicht bis zum Essigwerden gegohren haben. Die Essigschärfe taugt

 hier-

hierzu schlechterdings nicht. Nach acht Tagen nimmt man die eingeweichten Weintraubenkämme heraus, und läßt sie in einem Korbe abtröpfeln. Alsdenn legt man sie schichtweise in das dazu gewidmete Gefäß. Dieses muß von grauem Thon, bis zum Grade des Küchengeschirres gebrannt, aber ohne Glasur seyn; vor der Operation aber, weil es sonst durchdringlich seyn würde, mit dergleichen, wo möglich, vorher zum Grünspanmachen gebrauchten Wein getränket werden. In dieses ungefirnißte und von dem Weine wohl durchzogene Gefäß werden alsdenn die Traubenkämme schichtweise gelegt. Zu jeder Schicht und Lage werden 4 Pfund der eingeweichten und durchgenetzten Kämme genommen. Es werden 4 pariser Pinten Wein darauf gegossen. Das mit den Schichten angefüllte Gefäß wird hierauf mit einem von Dornen und Rocken-Stroh, mit einem schließenden Rande verfertigten Deckel fest zugedecket. Nach zwey Tagen werden die Kämme etwas umgerührt, und man continuirt damit so lange, bis sie zu einem solchen Grade der Gährung gekommen sind, daß der Wein ganz trübe geworden, und die Kämme einen starken und durchdringenden Geruch von sich geben. Alsdenn werden zwischen jede Schicht derselben die Kupferbleche fest neben einander geleget; und man muß diesen Augenblick nicht verlieren, weil der penetrante saure Spiritus schnell verraucht. Man gießt den sauer gewordenen Wein aus, läßt die Kämme wieder etwas abtröpfeln, legt sie mit den Kupferblechen, die vorher heiß gemacht werden müssen, in abwechselnden Schichten in das Gefäß, deckt solches wieder mit vorerwähnter Decke zu, und läßt alles drey bis vier Tage in solchem Zustande. Alsdenn sieht man nach, ob sich auf den grün gewordenen Kupferblechen Merkmahle der vollendeten Operation zeigen. Hierauf nimmt man die Bleche heraus, legt sie auf einander, läßt sie in einem Winkel

des

des Kellers trocknen, benetzt sie an der äußern Seite wieder mit Wein, läßt diesen ablaufen und sie wieder trocknen, und wiederhohlt solches drey Mahl. Die aufgelösete Materie erhebt sich sodenn, läuft auf, und formiret einen dicken Gäscht oder Schaum von grüner Farbe; diesen schabet man sorgfältig mit einem stumpfen Messer ab, knetet vermittelst des vorher abgezogenen Weines einen Teig daraus in einem Troge, thut diesen in weißlederne Beutel, läßt ihn an der Luft trocken und hart werden, und schneidet ihn sodenn in kleine Brode. Und in dieser Gestalt geht er endlich in die Handlung. Die von dem Hrn. v. Justi und Andern angegebenen Zusätze und Ingredienzien von Salzen, Urin, Weinstein ꝛc. bleiben gänzlich weg.

Der Grünspan, welcher aus Frankreich gebracht wird, kommt in Blasen und Häuten, und zwar entweder als ein grünliches Pulver, oder in Kuchen, die man Brode nennt. Ein solcher Grünspankuchen wiegt gemeiniglich 25 bis 30 Pfund, zuweilen auch mehr; und die Häute oder Blasen, worin er eingeschlagen ist, und welche zum öftern an 3 Pfund wiegen, müssen zugleich mit, und so theuer als der Grünspan selbst, bezahlet werden.

Bey dem Einkaufe desselben hat man insonderheit dahin zu sehen, daß er schön grün, trocken und hart sey; denn wenn er feucht oder naß ist, (welches sein gewöhnlicher Fehler ist,) so trocknet er stark ein, daß es vielmahls ein Viertel und mehr auf ein Pfund beträgt; daher man denn auch von dieser Waare nicht gern mehr einzukaufen pflegt, als man bald abzusetzen gedenkt. Da aber der französische Grünspan bisher noch immer für den besten gehalten wird, so muß man Acht geben, ob der Grünspan, den man kaufen will, die Probe hält, welche ein guter Grünspan aushalten muß. Diese besteht darin, daß man ein Glas halb voll Wasser nimmt, worein man den Grünspan entwe-

der gepülvert, oder in Stücken, leget; da er denn, wenn er von Montpellier ist, darin zergehen, und das Wasser mit der Farbe des besagten Grünspanes beschweren, widrigenfalls aber der Cremor tartari sich auf den Boden des Glases setzen wird.

Zu Amsterdam wird der Grünspan nach dem Pfunde verkaufet, und geben die Kuchen kein Tara. Ihr Abzug aber ist 1 pro Cent für gut Gewicht, und eben so viel für promte Bezahlung. Der gewöhnliche Preis ist zu 8 bis 14 Stüver das Pfund.

In England bemüht man sich ebenfalls Grünspan zu machen, wie aus Bailey Beförderung der Künste ꝛc. erhellet, wo einiger Belohnungen von 20, 50 und 100 Pfund Sterl. gedacht wird, die in den Jahren 1758, 1763 und 1764, für die Verfertigung des Grünspanes ausgetheilt sind.

Im 2ten Th. des dänisch-norwegischen ökonom. Magazins, wird, nach Hrn. Wallerius Angabe, Grünspan auf folgende Art zu machen gelehrt. Man nimmt Glasgalle, gießt scharfen Essig darüber, und macht einen Teig daraus. Hernach nimmt man reine und dünne Kupferplatten, und legt zwischen jede Platte dergleichen Teig, thut es zusammen in ein irdenes Gefäß, deckt es fest zu, damit die sauern Dünste nicht verfliegen können, setzt es in warmen Pferdemist, oder an einem andern warmen Orte, und läßt es 2 oder 3 Wochen also stehen: so wird das Kupfer verzehrt, und ist alsdenn Grünspan.

Aus dem gewöhnlichen Grünspan nun macht man ferner den **krystallisierten Grünspan**, den man auch **Grünspanblumen** und **Grünspankrystallen**, oder auch, wiewahl gar uneigentlich, **calcinierten** oder **destillierten Grünspan**, L. Flores aeris, Crystalli aeris, Aes viride crystallisatum, Fr. Fleurs d'airain, Cristaux de verdet, Verd calciné oder Verd destillé, nennt, den man aber eher gereinigten Grünspan nennen

nen sollte. In dieser Absicht wird der Grünspan zu groben Pulver gerieben, und destillierter Essig darauf gegossen, den man aber, wenn er die Farbe recht in sich gezogen hat, wieder abgießt. Auf den Satz gießt man noch einmahl Essig, und fährt so lange damit fort, bis er sich nicht mehr färbet. Wenn man allen gefärbten Essig zusammen gegossen hat, filtrirt man ihn durch Löschpapier, und läßt ihn ausdunsten, bis sich eine Haut oben anlegt. Alsdenn trägt man den Liquor in einen Keller, oder an einen andern kühlen Ort, damit er in Krystallen anschieße; diese nimmt man weg, und läßt ihn abermahl abdunsten, um neue Krystallen zu erhalten. Und hiermit fährt man so lange fort, bis keine mehr anschießen. Der schönste krystallisierte Grünspan kommt aus Frankreich, vornehmlich von Lyon, wiewohl man ihn auch aus Holland bekommt.

Beyde, sowohl der ordentliche als der krystallisierte Grünspan, werden hauptsächlich zur grünen Farbe gebrauchet; daher dessen auch von den Schönfärbern, Kürschnern, Hutmachern, Schmieden und Mahlern eine beträchtliche Menge verthan wird. Die Schön-Färber gebrauchen den Grünspan zu ihren schönsten und feinsten Farben, als: zum Seladongrün, Sächsischgrün, Schwefelgelb. Die Hüte werden vermittelst des Grünspanes schwarz gefärbet, indem dieses Farbenmateriale nebst Campechenholz, Galläpfeln und Landgummi das wesentlichste Ingrediens der Hutmacherfarbe ausmachet. Man bedient sich seiner auch beym Schwarzfärben; er muß aber dabey nur in geringer Menge, halbwarm und mit indianischem Holze gebrauchet werden. Wie vermittelst des Grünspanes und indianischen Holzes, ein Blau zu machen, s. Th. V, S. 606. Die Lichtzieher färben die Wachs- und Altar-Kerzen, auch die Enden der Talglichter, mit Grünspan; und das Wachs zum siegeln, das Kanzley-

lensiegelwachs, und das Wachs für Gärtner, werden ebenfalls damit grün gefärbet. Der grüne Saffian wird gleichfalls mit Grünspan gefärbet; ist aber im Handel weniger gangbar, als der rothe und gelbe.

Zum Illuminiren der Zeichnungen und Risse, bedient man sich sowohl des ordinären, als des krystallisierten. Man nimmt von dem ordinären 4 Loth, nebst 2 Loth präparirten rothen Weinstein, zerdrückt beydes wohl, läßt es in einem neuen, inwendig glasurten Geschirre in ½ Quart frischem Wasser beym Feuer, unter etlichmahligen Umrühren, bis auf die Hälfte einsieden; wobey aber beständig Acht zu haben ist, daß er nicht überlaufe, weil dadurch das Beste von der Farbe verloren ginge. Hernach nimmt man ihn vom Feuer hinweg, läßt ihn etliche Stunden stehen, gießt ihn alsdenn in saubere Farbenmuscheln, und läßt ihn auf warmen Sande nach und nach trocken werden. Den krystallisierten Grünspan gebraucht man nur als Wasser. Man nimmt zu 4 Loth Grünspankrystallen, 1½ Loth präparirten rothen Weinstein, zerdrückt beydes mit einander, thut es in ein reines Glas, und gießt ½ Quart reines Fluß- oder Regenwasser darauf, vermacht die Oeffnung des Glases wohl, daß nichts unreines in dasselbe kommen kann, und stellt es im Sommer an die Sonne, und im Winter auf den warmen Ofen. Wenn es etliche Tage gestanden hat, ist es zum Gebrauche fertig. Siehe auch oben, S. 188.

Zu den Oehlfarben ist der Grünspan sehr unvollkommen, weil man auf die Dauer der Schönheit des Anstriches damit, wenn selbiger der Luft und dem Wetter ganz frey ausgesetzt ist, höchstens nur zwey Jahre rechnen darf; nach Verlauf dieser Zeit gehen Glanz und Schönheit verloren. Man hat zwar ein Mittel entdeckt, diese vorher unter Oehl geriebene und mit Bleyweiß versetzte Farbe, welche, für sich angewendet, innerhalb den Gebäuden zu keiner Schönheit gelangt,

durch Zusätze nicht nur in ihrer Schönheit zu erheben, sondern auch zugleich innerhalb den Gebäuden brauchbar zu machen. Diese Zusätze bestehen in Geigenharz (Colophonium) und Terpenthin, welche zuvor durch Terpenthinöhl aufgelöset und flüssiger gemacht werden müssen. Die Mahler nennen eine solche bis zum Anstreichen tauglich gemachte Vermischung Lackgrün. In der freyen Luft, und insonderheit wenn der Regen darauf fallen kann, ist ein solcher Anstrich ganz untauglich; auch innerhalb den Gebäuden verliert derselbe von seiner anfänglichen Schönheit sehr viel, doch erhält sich ein ziemlicher Grad der Schönheit, wenn nicht schädliche Dünste zum Untergange derselben mit beytragen, und auch die Zubereitung der Farbe gehörig bewerkstelligt ist, lange Zeit. Endlich ist der Grünspan auch noch in gewisser Absicht als eine Wasserfarbe brauchbar; doch ist diese Anwendung sehr eingeschränkt. Auf die Weise, wie man die meisten Wasser- oder so genannten Leimfarben behandelt, indem man nähmlich die trockne Farbe mit Wasser vermischt zerreibet, mit Bleyweiß oder Kreide versetzt, und zum Festhalten mit Leimwasser vermischet, kann der Grünspan ganz und gar nicht brauchbar behandelt werden. Will man ihn auf Papier oder auch auf andere Weise als Wasserfarbe anwenden, so muß vorher, wie oben gezeigt worden, eine Auflösung desselben durch Essig oder Weinsteinkrystallen geschehen. Man erlangt solchergestalt allezeit eine durchsichtige, niemahls aber eine reinliche deckende Wasserfarbe; denn dazu ist der Grünspan ganz untauglich. Die durchsichtige Farbe gelangt, gehörig zubereitet, zu einem ziemlichen Grade der Schönheit; sie ist aber nicht von Dauer; auch besitzt diese Solution allezeit eine üble, nähmlich fressende Eigenschaft.

Der krystallisierte oder so genannte destillierte Grünspan ist ebenfalls nicht tauglich, als Oehlfarbe angewendet

wendet zu werden; wenigstens gibt er auf diese Weise nur einen schlechten schmierigen Anstrich. Behandelt man ihn aber, wie mit dem gemeinen Grünspan geschehen muß, wenn man das so genannte Lackgrün hervor bringen will: so erhält man ein Lackgrün von weit größerer Schönheit. In Ansehung der Zubereitung dieser Farbe als Wasserfarbe, gilt eben das, was oben in gleichem Falle von der Zubereitung des gemeinen Grünspanes gesagt worden ist. Auch die fressende Eigenschaft bleibt nicht zurück, sondern ist vielmehr in einem noch höhern Grade zugegen. Aller dieser Ungemächlichkeiten ist man bey dem Gebrauche des oben beschriebenen braunschweigischen Grünes überhoben.

Den gereinigten Grünspan kann man zu grünen Firnissen gebrauchen, zu welchem Behuf er mit Terpenthinöhl abgerieben werden muß. Man bereitet nur wenig auf einmahl, weil er durch das Stehen leicht dick wird. Mit weißem oder Kopal-Firniß zubereitet, schickt er sich vortrefflich, wenn man z. B. Kutschen einen wassergrünen Grund geben will.

Um eine meergrüne Farbe mit Firniß aufzutragen, muß man gereinigten Grünspan und Bleyweiß, jedes besonders mit Terpenthinöhl abreiben, so viel Grünspan zum Bleyweiß mischen, als man zu der Tinte braucht, und beydes mit einem Terpenthinfirniß einrühren. Dieses Wassergrün wird niemahls gelb. Soll es aber recht dauerhaft seyn, z. E. auf ein Feld einer schönen Kutsche, die einen grünen polierten Firniß-Grund hat, so muß man den gereinigten und mit Terpenthin-Oehl abgeriebenen Grünspan, indem man ihn einrührt, wohl durcharbeiten, und das gleichfalls mit Terpenthinöhl abgeriebene Bleyweiß muß mit einem guten Kopalfirniß eingerührt werden.

Das Grün zu den Kutschrädern besteht aus Bley-Weiß und gereinigtem Grünspan, wovon ein jedes mit halb Oehl und halb Terpenthinspiritus abgerieben wird. Hernach rührt man es mit dem so genannten holländi-

schen

schen Firniß ein, welcher den Nahmen daher hat, weil man ihn ehedem aus Holland kommen ließ. Er besteht aus ein Quart Terpenthinspiritus, darin man ½ Pfund Kiefernharz, und eben so viel harten Terpenthin zergehen läßt, und solches hernach durch eine feine Leinwand filtriret.

Der Grünspan besitzt auch die Eigenschaft, daß er, wenn er mit Gyps vermengt wird, verhindert, daß der Schwamm die Mauern nicht anfresse und verderbe.

Endlich wird der Grünspan auch in der Chemie und Arzeneykunst, jedoch meistens nur äußerlich, selten aber innerlich, gebraucht. Insonderheit gebrauchen die Wundärzte den krystallisierten als ein ätzendes und trocknendes Mittel in Geschwüren. Innerlich rechnet man ihn mit dem größten Rechte unter die Anzahl der Gifte. Eben des Grünspanes wegen, der sich leicht in dem kupfernen Geschirre ansetzt, ist der Gebrauch solchen Geschirres in der Küche mit so vieler Gefahr verbunden, wovon im Art. Kupfer ein Mehreres vorkommen wird. Daher ist auch bey dem grün gefärbten Spielzeuge der Kinder viel Vorsicht nöthig, wie im Art. Spielzeug erinnern werde.

Daß auch die äußere Behandlung des Grünspans nicht ohne alle Gefahr sey, beweiset des D. Mounsey Beschreibung des Vorfalles mit einem Papierfärber in Moskau, welcher von dem Aufbrausen des Grünspanes mit Scheidewasser die seltsamsten und gefährlichsten Wirkungen empfunden, welche man aus dem 50 B. der Philosoph. Transact. für das J. 1757, und 54 B. f. d. J 1764, im 4 B. des Brem. Magaz. S. 84 — 87, und im 1 B. des neuen Brem. Magaz. S. 586 — 589, übersetzt findet.

Observation sur une rouille singulière (ou le voisinage du vernis a produit sur plusieurs pieces du cuivre un verd de gris presqu' aussi abondant que si elles avoient été mises dans le marc de raisin,) st. in der *Histoire de l'Acad. R. d. Sc. Année* 1741, à Par. 1744. 4. S. 22, f.

Nachricht, wie man in Montpellier den Grünspan verfertiget, st. im 33 St. der Hannov. nützl. Samml. v. J. 1755.

Von Auflösung des Kupfers, und der Zubereitung des Grünspans in Montpellier, s. 29 St. der Stutg. phys. ökon. Realzeit. oder gemeinnützl. Wochenschr. v. J. 1756.

Lettre sur le commerce du Verdet ou Verd-de-gris en France, st. im *Journ. oecon.* Juill. 1759, S. 311, f.

Hrn. H. K. R. Bergius neues Polizey- und Cam. Magaz. 3 B. S. 147, fgg.

(Hrn. Prof. Ebert) Kurzer Begriff menschl. Fertigk. rc. 2 Th. Lpz. 1779, 8. S. 473, fgg.

Von Verfertigung des Grünspans zu Montpellier, s. Jo. Jac. Ferbers neue Beytr. zur Mineralgesch. verschiedener Länder, 1 Band. Mietau 1778, gr. 8. S. 355, fgg.

Von den Fabricaturen der mineralischen Salze und Farben, s. J. H. G. v. Justi vollst. Abh. von den Manufact. und Fabriken, Kopenh. 1761, gr. 8. S. 456 — 461. Von Bleyweiß, Mennige, Grünspan und andern metallischen Zubereitungen, S. 517 — 537.

Eb. Deff. Abhandlung von Verfertigung des Grünspans, st. in Dessen gesammelter chym. Schriften, 2 Band, Berl. und L. 1761, gr. 8. S. 247 — 257.

Mémoire sur le Verd de gris, par Mr. MONTET, st. in den *Memoir. de l'Acad. de Par.* a. d. J. 1750, à Par. 1754, 4. S. 387 — 414, n. 2 K. Second Mémoire, in eb. dens. a. d. J. 1753; 1757, 4. S. 591 — 628, n. 1 K. T.

Examen d'une matiere cuivreuse, qui est une espèce de Verd de gris naturel, par Mr. de REAUMUR, st. in den *Memoir. de l'Acad. de Paris*, a. d. J. 1725, S. 12 — 29.

Mémoire sur le Verd de Gris, par Mr. SERANE, st. im 1 Th. der *Memoir. de Math. & de Phys. de la Soc. R. d. Sc. de Montpell.* à Lyon 1766, 4. S. 167 — 176.

D. übers. u. d. T. Hrn. Serane Abhandlung vom Grünspan, st. im 2 Th. der mineralog. Belustig. Lpz. 1768, gr. 8. S. 249 — 259.

Von der Verfertigung des Grünspans, s. (Hrn. g. R. Jo. Chr. Wilh. v. Steck) Versuche über einige erhebliche Gegenstände, welche auf den Dienst des Staats Einfluß haben. Frf. M. und L. 1772, gr. 8. S. 150 — 161.

Von Bereitung verschiedener Arten eines dem Grünspan ähnlichen Grünen, siehe oben, S. 187, fgg.

Grünzling, siehe Grün-Fink 1.

Grünzschlicht. Ein grünzschlichtes Gestein, in dem Bergbaue einiger Gegenden, z. B. zum Altenberge, ein grobäugiges und taubes Gestein, welches daselbst bey den Zwittern bricht, und in andern Gegenden der Grundstein genannt wird. Siehe dieses Wort.

Grüsch, (der) im Oberdeutschen die Kleye. Siehe Gries Anm.

Grüßen, (*) Gutes wünschen, zur Bezeigung seiner Gewogenheit, Ergebenheit und guten Gesinnung, besonders bey der Begegnung. Jemanden grüßen. Grüße ihn von meinetwegen, in meinem Nahmen. Jemanden freundlich grüßen, ihn durch einen andern grüßen lassen. Gott grüße dich! Gott gebe dir Gutes, ein gewöhnlicher Gruß geringerer Personen gegen einander, imgleichen Höherer gegen Geringere. Auch von den durch den Gebrauch an statt der Worte eingeführten Zeichen. Jemanden mit Abziehung des Hutes, mit einer Verbeugung grüßen.

Die Arten, Hohe und Niedrige zu grüßen, sind nicht aller Orten und zu allen Zeiten gleich gewesen. In Europa pflegt man hohen Personen zum Zeichen der Ehrfurcht gemeiniglich den Saum des Kleides zu küssen. Andere, die höher sind als wir, werden mit Hutabziehung und Neigung des Hauptes und Leibes, und zwar nach Unterschied des Standes, seichter oder tiefer; bekannte und gute Freunde aber, und die am Stande

(*) Im Niedersächs. gröten, im Angels. gretan, im Engl. greet. Frisch leitet es von groß her, und erkläret es durch groß machen, erheben. Wahrscheinlicher könnte man es zu dem veralteten cruazen, rufen, schreyen, Franz. crier, Holländ. kryten, Niedersächs. griten, rechnen, da es ehedem mehrmahls für rufen, anrufen, und anreden vorkommt. Allein es scheint doch glaublicher, daß es nach Spegel's und Ihre's Muthmaßung zu dem ehemahligen Schwed. Grid, Grud, Friede, Angelsächs. Grith, gehöret; indem die Anwünschung des Friedens die älteste Art des Grußes war, auch der gemeine Mann in Schweden sich noch jetzt mit den Worten Guds Frid, Gottes Friede, zu grüßen pfleget. Die Vertauschung des g und f ist in den Sprachen eben so gewöhnlich als im Oberdeutschen die Verwandelung des nordischen d und t in den Zischlaut. Tatian übersetzt salutare durch heilazen, womit das Angels. haletan, und Schwed. helsa, grüßen, überein kommt.

Ein anderes hierher nicht gehöriges Wort ist das veraltete gruozen, griessen, im Niedersächs. gruten, antreiben, reitzen, welches durch Vorsetzung des Gaumenbuchstabens aus diesem letztern Worte gebildet worden, und bey dem Ottfried, Notker und andern häufig vorkommt.

uns gleich sind, mit Darreichung und Drückung der Hand gegrüßet. Die Morgenländer grüßen einander ohne Entblößung des Hauptes, mit Auflegung der Hand auf die Brust, und Neigung des Hauptes oft bis zur Erde. Die Chineser und Japaner stecken beyde Hände in die Aermel zusammen, und neigen sich tief mit dem Leibe. Bey den Abyssiniern und einigen andern Völkern in Afrika besteht der höchste Gruß darin, daß sie auf die Knie fallen, und die Erde küssen. Der Schwarzen Gruß aber ist mit dem Finger schnippen, und mit der andern Hand den Kamm, welchen sie allezeit in ihren Haaren tragen, heraus ziehen und wieder hinein stecken. Die Aethiopier beobachten ebenfalls eine besondere Gewohnheit, wenn sie sich grüßen. Sie ergreifen einer den andern bey der rechten Hand, und führen dieselbe beyderseits zu dem Munde. Sie nehmen auch die Scherpe desjenigen, den sie grüßen, und binden sich dieselbe um den Leib, so daß diejenigen, welche man grüßet, halb nackend bleiben. Denn die meisten tragen weiter nichts als die Scherpe, nebst baumwollenen Hosen.

Die Schiffe auf der See grüßen einander, wenn sie Stücke lösen, sich dem andern Schiffe unter dem Winde legen, die Segel einreffen, die Flagge streichen u. s. f.

Dieses Wort ist, so wie Gruß, aus der Sprache der Höflichkeit von der feinern Welt verbannet worden, indem es größtentheils nur noch im gem. Leben gehöret wird.

Ehedem bedeutete es auch, mit einem Gruße, mit einem Wunsche anreden, und dann anreden überhaupt, in welcher Bedeutung Ottfried gruazen braucht. Daher hieß, jemanden kämpflich grüßen, ehedem, ihn heraus fordern. Kero braucht kruozen für einladen, und im Niedersächsischen bedeutet es noch jetzt zutrinken. Nach einer noch weitern Figur war es ehedem für loben, erheben, preisen, besingen, sehr üblich; und in dieser Bedeutung ist es von einigen neuern Dichtern wieder eingeführet worden.

Das Hauptwort die Grüßung ist nur in der Zusammensetzung Begrüßung üblich. Siehe auch Gruß.

Grütze, (*) [die] grob gemahlnes und von allen Hülsen gereinigtes Getreide; ingleichen die daraus gekochte Speise. Figürlich, doch nur in den niedrigen Sprech-Arten, Gehirn, Verstand. Grütze im Kopfe haben, Verstand besitzen, so wie man von einem dummen Menschen sagt, er habe Spreu oder Häckerling im Kopfe. Bey andern hingegen bedeutet Grütze im Kopfe haben, nähmlich statt des Gehirnes, dumm seyn. Siehe **Grütz-Kopf.**

Graupen, Gries, Grütze und Mehl sind im Grunde immer einerley; der Unterschied liegt in den Getreidearten, und in der mehrern oder wenigern Verbindung des mehligen Wesens.

Das Schroten oder Mahlen des Getreides zu Grütze, geschieht auf den so genannten **Grützmühlen.** Es gibt Handmühlen, welche im Kleinen die Einrichtung der Windmühlen haben, außer daß theils das Kammrad mit dem Mühlsteingetriebe unter dem Mühlstein angebracht ist, theils die Mühle, statt der Ruthen, durch eine Kurbel beweget wird. Mühlen dieser Art, um Grütze darauf zu mahlen, sind in unserer Gegend von der Polizey verbothen, weil man auch Malz darauf schroten, und hierdurch den Abgaben entgehen kann.

Hr. Prof. Pallas beschreibt, in seiner Reise durch verschiedene Provinzen des russischen Reiches, eine baschkirische **Grützmühle,** deren Bauart ganz besonders eine Erfindung der Baschkiren selbst ist.

 Um

(*) Im Niedersächs. Grütt, und mit Versetzung der Buchstaben Gorte, im Dän. Grod, im Angels. Grut, im Engl. Grout, im mittlern Lat. Grutum, Grutellum, Gruellum, im Franz. Griotte, Gruau, im Poln. Gruza, Gryzka; alles von dem Zeit-Worte grutan, zermalmen, und folglich mit Graus, Gries u. s. f. aus einer Quelle; s. diese Wörter, ingleichen Reissen, und Schroten. In einigen Gegenden, besonders Oberdeutschlandes, ist dieses Wort männliches Geschlechtes, der Grütz. Im Lettischen bedeutet Grudas ein Korn.

Um nicht viel Mühe zu haben, suchen sie dazu die kleinsten Bäche, flechten einen Zaun von Korbwerk, den sie mit Erde bewerfen, und damit oder mit einem ordentlichen kleinen Damm von Faschinen den Bach anschwellen. An dem Damm zimmern sie auf Pfählen eine kleine Hütte, in welcher auf einer Zimmerung, die wie ein Tisch in der Mitte frey steht, und eine Einfassung hat, die Mühlsteine ruhen. Diese sind aber nicht von Stein, sondern es sind runde, aus einer harten Wurzel oder aus einem Klotz gehauene Teller, in welche viele platte eiserne Nägel ohne gewisse Ordnung eingeschlagen sind, doch also, daß sie alle vom Mittelpuncte nach dem Umkreise mit der Länge ihres hervor ragenden Theiles gerichtet sind. Der untere hölzerne Mühlstein liegt auf der Zimmerung unbeweglich, der obere aber kann aufgehoben werden, und wird durch die Achse des Mühlrades beweget, welche durch den Mittelpunct der untern Scheibe hervor raget, und mit einer eisernen Krücke in einen Einschnitt des durchlöcherten Mittelpunctes der obern Scheibe greift. Die Achse ist gemeiniglich aus einem Baume also gezimmert, daß der untere Theil aus der Wurzel wie ein Kolben rund und dick gehauen ist, so daß darin viele platte, an einer Seite etwas ausgehöhlte Flegel oder Schaufeln, wie Speichen an einem Wagenrade, können eingekeilet werden, welche das Wasserrad vorstellen. Unter dem Kolben ist eine eiserne Spindel eingeschlagen, vermittelst welcher die senkrecht stehende Achse unten im Bache auf einem Balken ruhet und ihren Umlauf hat. Das Wasser wird durch eine hölzerne Rinne aus einem kleinen Durchschnitt des Dammes auf die eine Hälfte dieses Rades gerichtet, so daß es an die hohle Seite der Schaufeln stürzt, und also das Rad, die Achse und die oben in der Mühlenhütte befindliche obere Mühlscheibe in den Kreis bewegt. Will man die Mühle hemmen, so darf nur eine lange Stange zwischen die Schaufeln des Rades eingesetzt werden. Andere leiten das Wasser durch eine bewegliche Rinne, welcher sie eine andere Richtung geben, und dadurch die Mühle zum Stillstand bringen können, auf das Rad. Das Korn, welches man zu Grütze oder groben Mehl bereiten will, wird in einen auch sonst an Mühlen gewöhnlichen Trichter von Brettern geschüttet, dessen Oeffnung unten eine kurze horizontale Rinne hat, welche auf die Mittelöffnung der obern Mühlscheibe gerichtet ist. Der Kornbehälter ist an den Querbalken des Mühlengehäuses beweglich aufgehängt; und ein daran gebundener Stecken, welcher mit einem Ende die obere Mühlscheibe

be-

berührt, theilt demselben die nöthige schütternde Bewegung mit, um das Korn zwischen den Mühlscheiben auszuschütten. Will der Baschkir etwann die Mühle auf eine kurze Zeit verlassen, oder sonst verhindern, daß kein Korn auf die Mühle falle, so nimmt er nur diesen Stecken weg.

Die gewöhnlichsten Getreidesamen, woraus man Grütze mahlet, sind Buchweitzen oder Heidekorn, Gerste und Haber. Daher hat man Buchweitzen- oder Heidegrütze, Gerstengrütze, und Habergrütze. Von der Buchweitzen- oder Heidegrütze, ist im VII Th. S. 230, f. und von der Habergrütze im II Th. S. 686, fgg. das Nöthigste beygebracht worden. Die Gersten-Grütze wird, wie die Buchweitzen- und Habergrütze entweder mit bloßem Wasser und Butter, oder aus Milch, Fleischbrühe, auch wohl mit Wein gekocht. In Fleischbrühe gekocht, hat sie bey Einigen eine laxierende Wirkung.

Mit Wein läßt sich eine sehr schöne Suppe für den Tisch des Mittelmannes bereiten, welche man auch als eine Gastsuppe gelten lassen kann. Man nimmt nähmlich Gerstengrütze und Habergrütze zu gleichen Theilen, und läßt sie recht weich kochen. Nachdem man sie durch ein Haarsieb laufen lassen, wird auf das Abgeseihete Wein gegossen, um damit aufzusieden. Die hinzu kommenden Gewürze sind: Butter, Salz, geriebene Citronschale, Zucker, zerstoßener Zimmet, Cardamomen und Korinthen, mit abgerührten Eyer-Dottern. Hat man hierauf die in kleine Würfel geschnittene Semmel in Butter hart gebraten, so gießt man die Suppe in die Schüssel, streuet die Semmel-Brocken hinein, und verdeckt die Schüssel noch etwas, damit die Brocken von der warmen Suppe durchzogen werden. Vor dem Auftragen der Suppe auf den Tisch, wird noch zerstoßener Zimmet überher gestreuet.

Gute Gerstengrütze gemahlen, gebeutelt und mit etwas Weitzenmehl vermischt, gibt ein schönes Brod; siehe Th. VI, S. 725.

Von allen Arten der Grütze ist der aufgelösete, mehlige, schleimige Bestandtheil zu Einwickelung der Schärfe auf der Brust und in den Gedärmen nützlich; und weil solcher auch leicht säuert, die daraus verfertigten dünnen Tränke in hitzigen Fiebern dienlich.

Außer dem Heidekorn, der Gerste und dem Haber, läßt sich auch aus Kartoffeln und aus türkischem Weitzen, Grütze machen, wovon an seinem Orte ein Mehreres anführen werde.

Grütze, (Aenten=) Meerlinsen, Wasserlinsen; siehe unter **Linse**.

— — **(Manna=)** siehe **Schwaden**.

Grütz=Jökel, im Bergbaue, eine Benennung eines ganz grünen Vitrioles, welcher aus dem Gesteine tröpfelt, und sich wie Zapfen an demselben anhänget.

Da Jökel überhaupt gewachsenen, natürlichen Vitriol bedeutet, so scheint Grütz in dieser Zusammensetzung aus gras, grus, grün, verderbt zu seyn. Siehe die Druse, imgleichen Jökel.

Grütz=Kopf, in den niedrigen Sprecharten, ein dummer einfältiger Mensch, der statt des Gehirnes Grütze im Kopfe hat; Niedersächs. Gortekopp. Siehe Grütze.

Grütz=Wurst, eine mit Grütze gefüllte Wurst; siehe Wurst.

Grume, siehe **Krume**.

Grummet, (*) [das] in der Landwirthschaft, dasjenige Gras, welches auf zwey= und dreymähdigen Wiesen nach

(*) Die Abstammung dieses Wortes hat die Wortforscher sehr beschäftiget. Wachter's seltsame Ableitung von μεταχχοριος verdient kaum erwähnet zu werden. Frisch leitet es von grün, unreif, und Mahd, mähen, her; Andere von Grammes, Grommes, welches im g. L. für Hieronymus, üblich ist, Wend. Growmus, weil das Grummet gemeiniglich um den

nach dem zum ersten Mahle davon gewonnenen Heue wächset; imgl. das von diesem Grase gewonnene Heu, welches von geringerer Güte ist, als das erste. Daher der Grummetboden, ein Boden, auf welchem es verwahret wird; die Grummetbutter, welche im letzten Theile des Sommers gemacht wird, wenn die Kühe auf den Wiesen das Grummet abfressen; die Grummetwiese, eine Wiese, welche zwey oder drey Mahl gehauen werden kann, und auch eine zwey- oder dreymähdige, imgl. eine zwey- oder dreyschürige Wiese genannt wird, zum Unterschiede von den einmähdigen oder einschürigen.

Ein Mehreres hiervon siehe im Art Heu.

Grund. (*) [der] 1. Die unterste Fläche eines Gefäßes oder hohlen Körpers, welche in manchen Fällen auch der **Boden** genannt wird.

 1) Ei-

den Hieronymus-Tag, der auf den 30sten September fällt, gewonnen wird, daher auch der Kramsvogel seinen Nahmen haben soll. Allein die Gestalten, welche dieses Wort in den verschiedenen Sprachen und Mundarten hat, machen diese Ableitungen unwahrscheinlich. Im Osnabrückischen lautet dieses Wort Gramme, in andern niedersächsischen Gegenden nur Gram, wobey man an das Lat Gramen denkt; im Brem. Ergroon, Holl. Eergroen, welches in dem Bremisch-Niederf. Wörterbuche von eten, essen, und Groon, eine Wiese, abgeleitet wird, weil man dieses Gras gemeiniglich von dem Viehe abfressen lasse; im Alt-Schwed. Ramaer; im Ober-Deutschen Omat, Amendt, Omt, Aemt, Emt, welches Frisch von ab, aben, Abend, herleitet; woraus beynahe scheinen sollte, daß das g und r nicht wesentlich zum Stamme gehören, wenn nicht Grummet, Ramaet und Omat Wörter verschiedenes Ursprunges sind, da denn in Ansehung des erstern Frischens Ableitung gar wohl statt finden kann, obgleich auch die von Grammes, Hieronymus, ihre Wahrscheinlichkeit hat, wenn nicht das Bremische Ergroon, und unser Grummet bloß in der Versetzung der Sylben verschieden sind. Uebrigens wird das Grummet im Oberdeutschen auch Dihm oder Dohm, und Afterheu, in Niedersachsen auch Nagras, Nachgras, Namatt, Nachmahd, von nach und mähen, im Dän. Auret, im Schwed. Nywaelle, im Franz. Regain, genannt.

(*) Schon bey dem Ulphilas lautet dieses Wort Grund, im Niederf. Schwed. und Dän. gleichfalls Grund, bey dem Not-

1) Eigentlich. Ein Glas, ein Gefäß bis auf den Grund ausleeren. Das Dicke setzt sich auf den Grund.

Am häufigsten von der untersten festen Fläche des Meeres, der Seen, der Flüsse und aller in der Natur befindlichen Wasserbehältnisse. Der Grund des Meeres, eines Sees, Flusses u. s. f. Den Grund sehen können. Stille Wasser haben tiefe Gründe. Grund suchen. Keinen Grund finden können. Ein Morast der keinen Grund hat. Zu halben Grunde fischen, eine Art der Angelfischerey, wo die Angeln zwischen der Oberfläche und zwischen dem Grunde gestellet werden. Zu Grunde gehen, im Wasser auf den Grund sinken, und dann auch figürlich, verderbt werden. Ein Kaufmann geht zu Grunde, wenn er seinen äußern Wohlstand völlig verliert, ein lebloses Ding, wenn es verderbt, zum fernern Gebrauche untüchtig gemacht wird. Eine Sache zu Grunde richten, figürlich, sie verderben.

Besonders in der Schifffahrt. Ein Schiff geht zu Grunde, wenn es untersinket. Auf den Grund fahren, mit dem Schiffe auf den Grund stoßen, woraus

Notker, der es auch von der Wurzel braucht, Grunt, im Holländ. Grunt, im Engl. Ground, im Poln. und Böhm. Grunt. Wachter leitet es von χωρίον, das Feld, der Grund und Boden, ab; allein, bey einem so alten Worte, welches in einer so langen Reihe von Jahrhunderten so wenig Veränderungen erlitten hat, ist es wohl das beßte, mit Ihre seine Unwissenheit zu bekennen. In einigen Zusammensetzungen bedeutet es so viel als erz — sowohl im guten als bösen Verstande, z. B. grundböse, grundfalsch, grundfaul, grundgütig, grundrichtig u. s. f. gleichsam, seinen ersten Bestandtheilen, seinem Wesen nach, böse, falsch, faul oder gütig, wohin auch die Oberdeutschen Grundbube, Grundschelm u. s. f. gehören. Da die neuern Weltweisen dieses Wort von allem demjenigen brauchen, was zur Wirklichkeit und Begreiflichkeit eines Dinges etwas beyträgt, so sind dadurch zugleich viele Zusammensetzungen eingeführt worden, welche vorher nicht bekannt waren.

aus zuweilen das Scheitern erfolgt. Auf den Grund stoßen. Das Schiff wurde genöthiget, auf den Grund zu laufen, oder sich auf den Grund zu setzen, es wurde genöthiget an der Küste mit Vorsatz zu stranden. Ein Schiff in den Grund segeln, im Segeln so an dasselbe stoßen, daß es untersinken muß. Es in den Grund bohren, es leck schießen, wovon es untersinken muß.

In engerer Bedeutung werden in einigen Gegenden Oberdeutschlandes, besonders um den Bodensee, die Gründe, d. i. die seichten untiefen Oerter des Bodensees, der tiefen, weiten oder freyen See entgegen gesetzet, welche letztere daselbst auch die Schwebe oder die Schweb genannt wird.

Nach einer andern Einschränkung schließt dieses Wort die Beschaffenheit der auf dem Grunde eines natürlichen Wasserbehältnisses befindlichen Erd- und Steinarten mit ein. Ein Hafen hat guten Anker-Grund, wenn der Grund so beschaffen ist, daß der Anker gut darin haftet. Ein kiesiger, sandiger, steiniger, schlammiger Grund, oder Kiesgrund, Sand-Grund, Steingrund, Schlammgrund.

2) Figürlich. (a) Auf den Grund gehen, eine Sache gründlich untersuchen, wo es aber auch zur folgenden dritten Bedeutung gehören kann. (b) Das Innerste des Herzens, der Seele, der Gedanken, der Empfindungen. Jemanden vom Grunde seines Herzens, oder seiner Seele lieben.

II. Eine niedrige, d. i. unter der Horizontal-Linie gelegene Stelle des Erdbodens, ein Thal, eine niedrige Gegend, in der Nachbarschaft und im Gegensatze einer höhern. Im Grunde wohnen, 1 Mos. 26, 17. Du lässest Brunnen quellen in den Gründen, Ps. 104, 10. Das Dorf liegt im Grunde, in einem Thale. Der plauische Grund, bey Dresden. Der Aischgrund, Taubergrund, Kochergrund u. s. f.

nied-

niedrige Gegenden an der Aisch, der Tauber und dem Kocher.

III. Diejenige Fläche, derjenige Körper, worauf ein Ding ruhet.

1) Ueberhaupt, wo es nur in einigen Fällen und am häufigsten in der einfachen Zahl gebraucht wird. Die Fläche oder Seite eines Körpers, worauf derselbe ruhet, wird zuweilen dessen Grund, noch mehr aber dessen Grundfläche, Gr. und Lat. Basis, genannt. Bey den Buchdruckern heißt die metallene Platte, worauf die formenweise abgesetzten, und in eiserne Rahmen zusammen geschraubten Schriften gelegt werden, der Grund, die Grundfeste oder das Fundament. Bey den Tuchscherern ist Grund die rechte Seite eines Tuches, zum Unterschiede von dem Haare oder der linken Seite. Bey seidenen und andern Stoffen, heißt der Grund, die erste oder unterste Anlage des Gewebes, auf welche die Blumen oder andere Figuren eingewirket oder eingesticket werden. Ein Zeug mit einem goldenen Grunde, Fr. une étoffe á fond d'or. Zuweilen nennt man auch Grund den Zeug selbst, worauf Blumen und andere Figuren eingestickt sind. Eine Seickerey auf einen sammetnen Grund, d. i. gestickte Arbeit auf Sammet, Fr. une broderie sur un fond de velours. Blaue Blumen auf rothem Grunde. Den Grund hauen, bey den Schwertfegern, den Raum innerhalb des Umrisses der Figuren mit Kreutzhieben ausfüllen. In der Mahlerey ist der Grund, Fr. Fond, das ganze Grundfeld des Gemähldes, oder die mit den ersten Farbenlagen überzogene Fläche, auf welche hernach die Figuren gemahlet werden. Ein Kreidengrund, Oehlgrund u. s. f. Der Goldgrund, der Ueberzug, auf welchen die Vergoldung getragen wird. Den Grund auftragen. Siehe Gründen.

Es ist für die Wirkung der Farben, für die Haltung des Gemähldes und für die Dauer gar nicht gleichgültig, auf was für einen Grund gemahlt werde. De Piles räth überhaupt einen weißlichen Grund zu nehmen; Titian, Rubens und andere große Coloristen sollen dieses gethan haben. Lairesse will bemerkt haben, daß zu Landschaften ein perlenfarbiger Grund, und zu historischen Stücken, welche innerhalb eines Zimmers geschehene Handlungen vorstellen, der Grund aus Umber, zu Nachtstücken der aus cölnischer Erde, am besten sey. Man hat Gemählde von alten italiänischen Meistern, die auf einen vergoldeten Grund gemahlt sind.

Auch der Raum, welcher hinter den Gegenständen befindlich ist; alles das, was hinter den Gegenständen ins besondere zu seyn scheint; die Fläche, auf welcher, oder gegen welche, ein Gegenstand gesehen wird, wird in der Mahlerey der **Grund** genannt, und man nennt ins besondere das Hintere eines Gemähldes, worauf alles gemahlt ist, und wovon es doch abgesondert scheinen muß, den **Hintergrund**, zum Unterschiede von dem **Vordergrunde**. So ist der blaue Himmel der Grund einer Wolke oder eines Baumes, und eine einfarbige Wand des Zimmers, der Grund der in dem Zimmer gemahlten Figuren. Denjenigen Grund eines Gemähldes, worauf vermittelst einer vielfachen, aber unmerklichen Degradation der Tinten (teintes), eine sehr weitläuftige Gegend mit vielen höher und niedriger liegenden Plätzen abgebildet ist, nennt man einen **umschweifenden Grund**, Fr. Fond vague; so wie einen **luftigen Grund**, Fr. Fond aërien, bey Gemählden, welche z. E. eine unermeßliche Meerstrecke vorstellen, wo der Abstand nicht, wie bey Sachen auf dem Lande, durch hinter einander folgende Gegenstände bezeichnet werden kann.

Die Farbe des Grundes hat einen großen Einfluß auf die Haltung des Gemähldes. Es ist eine allgemeine Regel, daß das Helle gegen den dunkeln, und das Dunkle gegen den hellen Grund stehe. Je brauner der Grund ist, worauf etwas weißes gemahlt wird, je mehr wird es weiß scheinen, und auch

um-

umgekehrt. Incarnat wird auf einem rothen Grunde blaß, und eine blasse rothe Farbe wird auf gelbem Grunde lebhafter und wärmer. Es gehört zur Erforschung der Geheimnisse des Colorits, daß man die Wirkungen, welche die Farbe des Grundes auf die verschiedenen Gegenstände des Gemähldes hat, genau beobachte. Leonh. da Vinci hat hierüber wichtige Beobachtungen gesammelt, die man im 137 und folgenden Abschnitten seines Werkes findet.

Figürlich auch bey zusammen gesetzten Körpern, der vornehmste Bestandtheil derselben. So ist die Cacao der Grund der Chocolate.

2) In engerer Bedeutung, der unterste Theil eines künstlichen Körpers, worauf derselbe ruhet, und worauf dessen Festigkeit beruhet; besonders von Bau-Werken, ihre Grundfläche auf und in der Erde, der Füllmund.

(a) Eigentlich. Den Grund zu einem Gebäude, zu einer Mauer legen. Einen Grund graben, den dazu nöthigen Raum in der Erde ausgraben. Ein Gebäude von dem Grunde aus aufmauern. Das Haus hat keinen Grund. Keinen festen Grund finden. Einen Grund stoßen, im morastigen Erd-Boden zur Festigkeit des Grundes Pfähle einrammeln. Siehe Grund-Bau. Eine Stadt in den Grund zerstören, bis auf den Grund, d. i. völlig. Ein Land in Grund und Boden verwüsten, im g. L. für völlig, gänzlich.

(b) Figürlich, alles, worauf die Begreiflichkeit, die Wahrheit, ja das Daseyn einer Sache selbst beruhet, doch mit verschiedenen Nebenbegriffen.

1. Der Anfang eines Dinges, besonders so fern daraus der Fortgang und das Wachsthum der Sache begreiflich wird, mit dem Zeitworte legen. Den Grund zu seinem Glücke legen. Einen guten Grund im Studieren, in den Wissenschaften, in einer Kunst, in einer Fertigkeit legen.

2. Die ersten Bestandtheile eines Dinges. Sein Gemüth ist im Grunde verdorben. Einen Schaden, eine Krankheit aus dem Grunde heilen, gründlich. Eine Kunst, eine Wissenschaft aus dem Grunde verstehen, erlernen, mit Einschließung der ersten und vornehmsten Sätze, aus welchen alle übrige herfließen, und daraus ihre Erweislichkeit bekommen; welche Sätze auch wohl im Plural die Anfangsgründe oder Gründe genannt werden.

3. Die wahre Beschaffenheit eines Dinges, von allen außerwesentlichen Umständen befreyet, besonders so fern sie nicht so gleich in die Augen fällt. Im Grunde ist es doch nicht wahr. Nun kommen wir auf den Grund, auf die wahre Beschaffenheit. Das ist der Grund der ganzen Sache. Zuweilen auch in engerer Bedeutung, für Wahrheit, Recht. Grund vor sich haben, Recht, die Wahrheit auf seiner Seite haben.

4. Alles dasjenige, woraus sich begreifen läßt, daß ein Ding ist, und warum es so und nicht anders ist.

IV. Die Oberfläche der Erde, vermuthlich, weil alle andere Körper über derselben auf ihr, als dem Grunde ruhen; doch nur in folgenden Fällen.

1) Mit Beziehung auf die Beschaffenheit der Bestandtheile, der Boden, Fr. Fond. Ein schwarzer, ein fetter, ein lehmiger Grund. Sandgrund, Kiesgrund u. s. f.

2) Mit Beziehung auf das Eigenthum; L. Fundus, Fr. Fonds. Grund und Boden ist mein. Es geschieht auf meinem Grunde und Boden. Auf eines fremden Grunde und Boden bauen.

3) Liegende Gründe, oder Grundstücke, Fr. Biens-fonds, wirkliche (oder reelle) unbewegliche Güter, oder Theile der Erdfläche mit den darauf befindlichen Gebäuden, als: Aecker, Felder, Wiesen, Gärten,

ten, Weinberge, Wälder, nebst Häusern und andern Gebäuden; im Gegensatze des beweglichen Vermögens oder der fahrenden Habe; theils auch, insonderheit bey den Rechtsgelehrten, im Gegensatze der fingirten unbeweglichen Güter (immeubles fictifs), z. E. Renten, so auf liegende Gründe angewiesen sind, Aemter u. s. w.

4) Ein Feld, eine Gegend in den Grund legen, einen geometrischen Riß davon verfertigen, es aufnehmen.

Grund=Angel, eine Angel, womit man die Fische auf dem Grunde zu fangen sucht; siehe Th. II, S. 108, f. und Th. XIII, S. 600, fgg.

Grund=Anschlag, siehe Th. II, S. 218, f.

Grund=Balken, derjenige Balken, welcher den Grund eines Gebäudes ausmacht. So wird der Kiel eines Schiffes zuweilen dessen Grundbalken genannt. Vom Grundbalken bey dem Dache, siehe Th. VIII, S. 522. Bey den Mühlwassern ist es ein Balken, welcher unmittelbar vor dem Gerinne lieget, und am häufigsten der Grundbaum oder Fachbaum genannt wird; siehe Th. XII, S. 5.

Grund=Bau, der Bau, d. i. die Verfertigung des Grundes zu einem Gebäude, sowohl der in der Erde ausgegrabene Raum, worauf der Grund des Baues errichtet wird, oder die Aushöhlung der Erde, worin die untere Mauer zu einem neu aufzuführenden Gebäude geleget werden soll, der so genannte Grundgraben, L. Fundatio, Fr. Fondation, Ital. Fondatione, als auch das Fundament des Gebäudes selbst, L. Fundamentum, Substructio, Fr. Fondement, Ital. Fondamento, d. i. der auf jenen Grundgraben errichtete unterste Theil des Gebäudes in die Tiefe, welcher die ganze Last des Gebäudes trägt; die Mauern selbst, welche in die Tiefe kommen, und das darüber stehende Gebäude tragen müssen; die so genannte Grund=

Mauer,

Mauer, Gr. und L. Stereobates, Stereobata, Fr. Embasement, Soubaisement.

Bey dem Grundlegen muß eine große Behutsamkeit angewandt werden, damit das Fundament die hinlängliche Stärke erhalte, ein darauf zu stellendes Gebäude tragen zu können, weil ein dabey begangener Fehler sich nur erst alsdenn, wenn das Gebäude meistentheils oder gar fertig ist, oder auch wohl einige Zeit nachher äußert, und alsdenn gar nicht oder doch schwer zu verbessern ist.

Die Art des Bodens, worauf gebauet werden muß, ist gar vielerley, oft sehr verschieden nur zu Einem Gebäude, falls es etwas lang ist. Jedoch kann man die Haupt-Unterschiede in folgende 6 Classen fassen: 1) Trockner Erdboden; 2) groben Sand enthaltender, grandiger, griesiger oder kiesiger Erdboden; 3) felsiger Boden; 4) lehmiger Boden; 5) morastiger Boden; 6) Boden in fließendem Wasser.

Was für eine von jetzt genannten Arten des Bodens man habe, läßt sich zum Theil bald von außen beurtheilen, zum Theil aber auch nicht; und letzteres trifft fast mehr zu, als ersteres. Man kann z. E. oben einen trocknen reinen Boden, 1, 2 bis 3 Ellen dick haben, welcher hernach von Grande, oder von Felsen, oder von Lehm, oder von Morast abgelöset wird, und dem Bauenden den Muth wachsen oder sinken läßt. Weil es aber sehr dienlich ist, zum voraus zu wissen, was für Boden man habe, indem sich hieraus der Bauanschlag mit machen läßt, und der Bauherr sicher seyn kann, ob die Baukosten zu einem gewissen gemachten Entwurfe zu bestreiten hinlänglich seyn, oder ob der Bauherr seinen Sinn wegen des gemachten Entwurfes ändern müsse: so muß man den Boden zum voraus durch etliche den Brunnen gleichende Gruben untersuchen lassen, wodurch sich bald zeigen wird, was für Gattung von Boden vorhanden, oder über

einander in Lagen befindlich ist, und wenn er wechselt, wie dick jede Lage ist. Diese Untersuchung kann auch wohl vermittelst eines Erdbohrers (s. Th. VI, S. 146, fgg), oder Grundbohrers (s. Th. VI, S. 167), geschehen; doch ist das Eingraben sicherer.

Ob ein oben fest scheinender Boden in der Tiefe so fortgehe, pflegt man auch auf folgende Arten zu erforschen. Man setzt eine Trommel oder Schüssel mit Wasser auf den Erdboden, legt mitten auf die Trommel einen Würfel, und läßt alsdenn einen Klotz oder eine Handramme hoch herunter auf die Erde fallen: bewegt sich hierauf der Würfel oder das Wasser, so ist es eine Anzeige, daß der feste Boden in einem nicht fort gehe, sondern daß unten weicherer Boden sey.

Einige beurtheilen ihren Boden aus der Nachbarschaft, wenn nähmlich schon jemand in der Gegend, wo man bauen will, gebauet, und dieser Nachbar guten Boden gehabt hat, dafür hält man auch den seinigen; am sichersten aber ist, wenn ein Gebäude von Wichtigkeit aufzuführen ist, die Untersuchung mit dem Erdbohrer vorzunehmen; ist es aber nur ein hölzernes Gebäude, so ist die Probe mit der Trommel, oder mit der Schüssel mit Wasser, hinreichend.

Unter trocknen reinen Boden verstehe ich solchen, der aus einer schwarzen, grauen, braunen, auch wohl etwas sandigen Erde besteht, und nicht mit Lehm oder Grand versehen ist, und in welchen man tief eingraben kann ohne Wasser zu bekommen. Von diesem Boden nun zu urtheilen, daß, je tiefer man darin die Grund-Gräben mache, je ein schwereres Gebäude man dem gegrabenen Grunde anvertrauen könne, ist der Vernunft ganz gemäß; dawider streitet aber auch nicht, wenn man sagt, je fester der Erdboden, je weniger darf man tiefe Grundgräben machen. Will man noch stärker überführt seyn, daß, je tiefer eine Grundmauer in der Erde zu stehen komme, dieselbe desto sicherer ste-

he,

he, und daß, wenn man den Grundgraben 4 Fuß tief mache, die Mauer sicherer stehe, als wenn der Grund-Graben nur 2 Fuß tief gemacht ist, und bey 2 Fuß Tiefe dieselbe noch fester stehe, als wenn gar kein Graben gemacht, sondern die Mauer auf der obersten Fläche des Erdbodens gesetzt ist: so erwäge man, daß die obere Fläche gar nicht zu tragen gewohnt gewesen; gräbt man hingegen 2 Fuß tief, so ist die Erde daselbst schon mehr zusammen gedruckt und fester, weil die obere Erde 2 Fuß dick unzählige Jahre darauf gelegen und die untere Erde zusammen gedruckt hat; bey 4 Fuß aber ist die Erde noch fester und des Tragens gewohnter, weil dieselbe 4 Fuß dicke Erde unzählige Jahre hat tragen müssen, u. s. w.

Es entsteht nun die Frage: ob man nicht eine gewisse proportionirliche Tiefe und Breite des Grundes bey trocknem reinem Boden zu jeder aufzuführenden Mauer angeben könne? Palladio ordnet von der Höhe, welche eine Mauer über der andern bekommen soll, den sechsten Theil in der Erde zum Grunde an, und will die Grundmauer unten noch einmahl so dick haben, als die Mauer an dem Erdboden dick ist; wenn also eine Mauer 24 Fuß über der Erde hoch, unten an der Erde aber $2\frac{1}{2}$ Fuß dick werden sollte, müßte der Grund 4 Fuß tief, und unten 5 Fuß breit seyn. Andere geben $\frac{1}{4}$, und noch andere $\frac{1}{3}$ der Mauer über der Erde zur Tiefe des Grundes. Bey einem recht festen, oder mittelmäßigen, oder losen trocknen Boden, lassen sich füglich alle drey vorgedachte Proportionen annehmen. Ist nähmlich der trockne reine Boden recht fest, so braucht man $\frac{1}{6}$ der Höhe der Mauer über der Erde zur Grundtiefe; oder zu 24 Fuß Mauer über der Erde, 4 Fuß Tiefe zum Grunde. Ist der Boden mittelmäßig fest, so braucht man $\frac{1}{4}$ der Höhe über der Erde zur Grundtiefe; oder zu 24 Fuß über der Erde, 6 Fuß Tiefe zum Grunde. Ist der Boden nicht sonderlich

 fest,

fest, so braucht man $\frac{1}{3}$ der Höhe über der Erde zur Grundtiefe; oder zu 24 Fuß Mauer über der Erde, 8 Fuß Tiefe zum Grunde. In diesen Fällen kann man sich schon auf den Grund verlassen, vornehmlich wenn die Grundmauer unten so breit, als möglich, gemacht wird.

Ob der Erdboden recht fest, mittelmäßig, oder lose sey, läßt sich aus dem Ausgraben oder Aushauen des Erdbodens schließen. Wenn die Grabscheite, Spaden und Hacken sehr schwer in den Boden gehen, so ist er fest; gehen sie nicht gar zu leicht ein, so ist er mittelmäßig; gehen sie hingegen leicht ein, so ist er lose. Die Mäurer pflegen auch folgende Probe anzustellen. Sie nehmen ihren Zollstock, welcher nicht sehr dick ist, setzen ihn unten auf den Boden des Grundgrabens, legen sich fast mit ihrer ganzen Schwere darauf, und sehen, ob er sich sehr wenig oder tief eindrucken lasse. Aus dem erstern schließen sie, daß tief genug gegraben sey; aus letzterm aber, daß tiefer gegraben werden müsse. Oder sie nehmen einen Brat-Spieß, setzen ihn auf den Boden, und probieren mit aller Gewalt, ob sie ihn tief oder nur wenige Zolle eintreiben können. Im erstern Falle achten sie den Grund noch nicht tief genug, im letztern aber bleiben sie bey der Tiefe, und setzen ihre Grund-Mauer darauf, wobey aber allemahl in Betrachtung gezogen werden muß, ob die Last der darauf zu bringenden Mauer groß oder geringe ist.

Einem hölzernen Hause gibt man den dritten Theil der Grundtiefe von einem gleich hohen steinernen Hause. Doch kann man in gewissen Fällen, wenn z. E. das Dach breit, groß und schwer ist, oder, wenn Keller unter dem Gebäude angeleget werden sollen, damit etwas tiefer in die Erde gehen.

Grandiger oder kiesiger Erdboden ist nach dem felsigen der festeste. Es ist derselbe aus grobem Sande, dessen Körner den Hirsen, Wicken, Erbsen, auch wohl Bohnen, an Größe gleichen, zusammen gepackt, und dermaßen fest, daß man ihn mit Keilhauen aus einander bringen muß, und zuweilen damit doch nicht tief hinein kommen kann. Ist man gewiß versichert,

daß

daß dieser Boden etliche Fuß tief in der Erde continuirt, so hat man nicht $\frac{1}{8}$ tief von der über den Boden aufzuführenden Mauer zum Grunde einzuhauen nöthig. Will man $\frac{1}{6}$ nehmen, so ist man sicher, zumahl wenn sonst noch Umstände vorkommen, welche die Last vermehren helfen.

Felsiger Boden ist zum Grunde eines Gebäudes der beste. Der Felsen ist entweder ganz kahl und von aller Erde entblößt, oder er ist mit einiger Erde bedeckt. Im erstern Falle wird er selten oben, wo man die Mauer aufsetzen will, eine horizontale Fläche darstellen, sondern er ist gemeiniglich abhängig. Ob nun gleich eine auf den Abhang gesetzte Mauer vor das perpendikuläre Einsinken gesichert ist, so ist sie doch nicht genug verwahrt, daß sie nicht seitwärts herunter rutschen könne, welches sie unfehlbar thun wird, wenn der Abhang des Felsens über 20 Grad von der Horizontal-Linie beträgt; um so viel eher aber wird das Herunterrutschen erfolgen, wenn Erde hinter der Mauer gefüllet ist, wie bey höckerigem Boden gemeiniglich geschehen muß. Solchem Uebel nun vorzubeugen, läßt man durch Maurer oder Bergleute zu der Mauer eine horizontale Ebene, Fig. 1080 [a]), oder die wohl gar nach dem Berge etwas abhängig ist, Fig. 1080 [b]), einhauen, und die Mauer darauf stellen. Ja, man kann in solchen Fällen noch mehr Vorsicht gebrauchen, und die Einhauung, wie Fig. 1080 [c]) zeigt, machen lassen, wodurch die Grundmauer noch eine kleine Brust (wie die Bergleute, auch einige Maurer es zu nennen pflegen,) bekommt; und wenn ja auch nach 100 und mehr Jahren der Felsen etwas verwittert, wird doch der Grund unten nicht entblößt. Eben der Verwitterung wegen, welche einen Felsen oberwärts bisweilen so mürbe macht, daß man mit den Nägeln der Finger die obern Theilchen des Felsens ablösen kann, thut man wohl, wenn sich solch mürbes Wesen auf ebenen

oder horizontalen Felsen findet, daß man 1 oder 2 Zoll tief einhauen lasse, zumahl wenn ein Druck von Erde oder von Gewölben hinter der Mauer kommt.

Im zweyten Falle, wenn nähmlich der felsige Grund mit etwas Erde bedeckt ist, bereitet man den Platz zur Grundmauer, wenn der Felsen abhängig ist, eben so, wie in Fig. 1080 a), b) und c) vorgestellt ist, hiernächst aber muß man auch untersuchen, ob der Felsen unten ganz ist, und ob nicht nur eine scharfe Schulfer hervor springe, unter welcher wieder lose Erde vorhanden ist, wie Fig. 1081 zeigt, in welchem Falle sich zutragen könnte, daß, wenn man eine Fläche eingehauen, worauf die Mauer sicher stehen könnte, und wenn die Mauer aufgeführet worden, diese durch ihre Last den Felsenschulfer entzwey drückt, und erstere darüber wohl gar einstürzt. Die Untersuchung nun, ob ein Felsen unterwärts in einem fort gehe, geschieht, wenn man den Felsen vorn herunter von Erde entblößet, oder, wenn zu viel Erde hinweg zu bringen wäre, einen Bergbohrer zu Hülfe nimmt, mit welchem man viele Fuß tief in den Felsen hinein bohren, und ausfindig machen kann, ob man immer noch im Felsen arbeite, oder in loses Erdreich komme.

Der Lehmboden kann entweder bloßer Lehm, oder ein mit Sand oder Kies vermischter Boden seyn. Den letztern rechnet man zu einem guten Boden, welcher in der Güte zunimmt, nachdem er mehr Sand oder Kies hat; ja, er kann dem grandigen Boden sehr nahe kommen, in welchem Falle $\frac{1}{6}$ der Mauerhöhe über der Erde zur Grundmauer hinreichend ist. Besteht derselbe aber aus bloßem Lehm, so hat man zwar nicht nöthig, einen sehr tiefen Grund zu machen, allein, man kann auch die Grundmauer nicht auf den bloßen Lehm setzen, sondern man muß von eichenem Holze einen Rost in den Grundgraben, nachdem derselbe vorher recht horizontal verglichen worden, legen,

und

und auf den Rost die Grundmauer setzen. Die Grund-Mauer muß währender Aufführung immer gleich hoch gehalten werden, damit der Boden aller Orten gleich viel gedruckt werde. Pfähle unter den Rost zu schlagen, ist unnöthig, ja unnütz, weil die zuerst eingeschlagenen Pfähle von dem Lehm wieder in die Höhe gequetschet werden, wenn andere nachher eingeschlagen werden. Auch wird der lettige Boden, welcher wie ein Pelz zusammen hält, und wenn Nässe darunter befindlich ist, solche nicht durchdringen läßt, durch das Einschlagen der Pfähle zerrissen, daß die darunter befindliche Nässe durchdringen, und das Vorhaben eines Bauenden ziemlich unterbrechen kann. Der Rost muß sowohl unter den Scheidemauern, als unter den äußern Umfassungsmauern, wenigstens 5 Fuß tief in der Erde liegen, damit er weder von Frost noch von anderer Veränderung der Luft, so der Dauer zuwider ist, Schaden leide, auch müssen die untern, unmittelbar auf dem Rost liegenden Steine nicht mit Kalk, sondern mit Lehm gemauert werden.

Wenn man morastigen Boden findet, worauf ein Gebäude aufgeführet werden soll, muß derselbe durch eingeschlagene eichene Pfähle fest gemacht werden; auf die Pfähle wird alsdenn ein Rost gelegt, und auf den Rost die Grundmauer gesetzt. Sollten in dem morastigen Boden Steine mit befindlich seyn, müssen die Pfähle unten an den Spitzen mit Eisen beschlagen werden. Man legt auch wohl am dicken Ende, wo die Ramme aufschlägt, einen viereckigen eisernen Ring, welcher verhindert, daß der Pfahl durch die heftigen Schläge nicht aufspalte.

Hat man einen Boden, der aus allerley über einander liegenden *Stratis* besteht, (es wären z. E. oben 5 Fuß reine Erde, alsdenn kämen 5 Fuß grandiger Boden, unter dem Grande aber Morast,) so geht man bis an die feste Lage, d. i. bis an den Grand, und durch-

durchbricht solchen nicht, sondern setzt das Gebäude, wofern es nicht gar zu schwer ist, darauf, nimmt aber bey der Aufmauerung wohl in Acht, daß sie überall gleich hoch gehalten werde; sollte aber die Last sehr groß, und zu befürchten seyn, daß sie die Grundlage entzwey brechen könne, worauf unfehlbar ein Sinken des Gebäudes erfolgen würde, so geht man bis auf den Morast, und verschaffet, durch Einschlagen der Pfähle und Auflegen des Rostes, der Grundmauer einen sichern Stand.

Soll in fließendem Wasser ein steinernes Gebäude aufgeführet werden, so entblößt man den Grund, und untersucht, ob man Sand, Lehm, Morast, grandigen Boden, oder Felsen hat, und richtet darnach die Grundlegung, entweder mit einem Roste und Pfählen, oder ohne dieselben, ein. Die Entblößung des Bodens geschieht durch Ableitung oder Abdämmung des Flusses, oder durch Einsenkung und Einlegung der so genannten Krippen. Die Mauer, welche im fließenden Wasser zu stehen kommt, muß billig von großen Quadern aufgeführet werden; wenigstens müssen auswendig, wo das Wasser anspühlt, Quadern seyn, und diese mit eisernen Klammern an einander befestiget, und statt Kalkes mit heißem Kitt verbunden werden. Sind hölzerne Gebäude über Wasser zu setzen, werden lange, eichene, starke Pfähle eingerammet, die etwas über dem Wasser hervor ragen, und auf diese wird das hölzerne Gebäude gesetzt. Nach Beschaffenheit der Umstände macht man auch wohl einen gemauerten Grund darunter.

Die Grundmauer wird entweder aus dem Grunde senkrecht aufgeführt, nach der Gestalt der Haupt-Mauern über der Erde, oder sie bekommt auf den Seiten eine Böschung oder ein Widerlager, damit sie geschickt gemacht werde, den darauf ruhenden Bau in seiner senkrechten Stellung zu erhalten.

Pri-

Privatgebäude erfordern zwar eben so wohl eine Grundmauer, als die öffentlichen Gebäude und die Thürme; allein, man hat hier nicht nöthig, die Grund-Mauer abhängig und schräge zu machen, sondern es ist genug, sie aus dem Grunde senkrecht aufzuführen, und sie etwann 1 oder 2 Fuß stärker zu machen, als die Mauern über der Erde sind. Denn es mögen dergleichen Privathäuser entweder von Stein oder Holz erbauet werden, so hat eine perpendikulär angelegte Grundmauer Kraft genug, sie wider das Schwanken oder den völligen Umsturz zu verwahren, besonders, wenn Privatgebäude unmittelbar neben einander gestellet werden, wie in den Städten gewöhnlich ist.

Die Figur der Grundmauer ändert sich, wenn öffentliche Gebäude frey und abgesondert angeleget werden; denn außer der ungemeinen Last, womit dergleichen Gebäude die Grundmauer drucken, sind sie auch Sturm und Wetter mehr ausgesetzt, als angränzende Privathäuser. Es wird daher hier ein größerer Widerstand erfordert, damit dergleichen starke und wichtige Gebäude von Sturm und Wetter keinen Schaden leiden. Eine aus dem Grunde senkrecht aufgeführte Grundmauer kann zwar zu der Sicherheit eines Baues etwas beytragen, sie ist aber nicht vermögend, der größten Gewalt der Winde, die den Bau umzureißen suchen, hinlänglich zu widerstehen. Bekommt sie hingegen auf den Seiten eine abhängige und schräge Figur, welche man die Böschung oder den Abhang der Grundmauer nennen kann, so wird allerdings ihr Widerstand vergrößert.

Einige glauben, daß die Grundmauer deswegen eine Böschung oder Abdachung bekomme, damit die Last des Baues die obere Fläche der Grundmauer nicht zu sehr beschweren, sondern sich durch die ganze Grundmauer und deren Böschung zertheilen könne. Allein, sie scheinen nicht die bekannten Regeln der Mechanik erwogen zu haben: 1) daß die Directionslinie, nach welcher die Hauptmauern oder die Hauptwände des Baues dru-

cken, auf der obern Fläche der Grundmauer perpendikulär steht; 2) daß, wenn die Hauptmauern auf die Grundmauer drucken, hier entgegengesetzte Actionen vorhanden seyn, die beyderseits einander gleich sind; d. i. die Grundmauer druckt mit eben der Kraft zurück, mit welcher sie von der Hauptmauer gedruckt wird; 3) daß man von der Stärke des Druckes, theils nach der Grundfläche, welche gedruckt wird, theils nach der Höhe der druckenden Last urtheilen müsse.

Diesen Regeln zu Folge, wird zwar die Grundfläche der perpendikulären Grundmauer von der Last des Baues gedruckt, keinesweges aber die Böschung der Grundmauer. Denn diese entgegengesetzte Actionen des Druckes, welche die perpendikulären Mauern gegen einander ausüben, sind nach der Grundfläche, welche gedruckt wird, bestimmt und gemessen. Daher kann die auf die Grundfläche der Grundmauer druckende Last keinen Einfluß in deren Böschung haben, noch sich durch dieselbe zertheilen.

Die Grundmauer bekommt deswegen vornehmlich eine Böschung, damit sie geschickt gemacht werde, dem Schwanken des Baues hinlänglich zu widerstehen, weil eine Last, die auf einem breiten Grunde ruhet, vor dem Falle sicher ist.

Man pflegt insgemein die Breite der Böschung an der Grundmauer, nach der Dicke der Mauern über der Erde zu proportioniren, dergestalt, daß, wenn die Mauer über der Erde 3 Fuß breit ist, die Breite der Grundfläche, worauf die Grundmauer ruhet, zwey Mahl so groß, d. i. 6 Fuß, gemacht wird, woraus sich zugleich die Breite der Böschung ergibt. Allein, weil die Dicke der Mauer über der Erde veränderlich ist, und nach dem Unterschiede der Gebäude bald groß bald klein seyn kann: so ist die gegebene Regel nicht allgemein. Man thut daher weit besser, wenn man die Breite der Böschung nach der Höhe der Grundmauer proportioniret, weil die Breite der Böschung mit der Höhe der Grundmauer wächset, und die Höhe der Grundmauer sich durch die Höhe des ganzen Baues gar leicht bestimmen läßt. Die Stärke der Böschung beruhet auf dem Widerstande, den sie thun kann, wenn Sturm und Wetter den ganzen Bau sammt der Grund-

Mauer

Mauer erschüttern, und den senkrechten Stand derselben ändern wollen. Daher muß die Böschung der Grundmauer weder zu steil noch zu flach gemacht werden. Denn eine steile Böschung, welche einer Thurm-Spitze ähnlich ist, hat nicht Kraft genug, dem gewaltsamen Drucke der Grundmauer zu widerstehen, weil ihr Grund nicht breit genug ist. Vielmehr wird sie aus ihrem Lager gebracht werden, wenn mit der Gewalt der stürmenden Winde zugleich der Druck der Grundmauer auf sie zunimmt. Mit der Abweichung der steilen Böschung von ihrem Grunde, muß nothwendig zugleich ein heftiges Schwanken der Grund-Mauer und des ganzen Baues, wo nicht ein Umsturz verknüpft seyn.

Eine sehr flache Böschung, wird zwar wegen des breiten Grundes, worauf sie ruhet, dem Drucke der Grundmauer, den die auf das Gebäude stürmenden Winde verursachen, hinlänglichen Widerstand thun, und ihre Stellung nicht leicht ändern. Allein, wer sollte ohne Noth so viele Kosten auf eine Sache wenden, die keinen Nutzen hat, wie eine allzu flache Böschung ist? Denn außer dem, daß sie durch den darüber geführten Bau verdeckt und unter dem Horizonte verborgen ist, erfordert eine solche flache Böschung, daß der Grundgraben nach der Länge und Breite erweitert werde, wozu ein nicht geringer Aufwand nöthig ist.

Weil sich die Schräge der Böschung nach der Breite des Grundes richtet, so folget daraus, daß, wenn die Breite klein ist, die Böschung steil, hingegen wenn die Breite groß ist, die Böschung flach werde. Da nun weder steile noch allzu flache Böschungen von wahrem Nutzen sind, so muß man die Breite der Böschung nach der Höhe der Grundmauer dergestalt proportioniren, daß man eine Böschung bekomme, die das Mittel zwischen einer steilen und allzu flachen hält.

Hier-

Hieraus ergeben sich die Schranken, welche das größte und kleinste Maß für die Breite der Böschung bestimmen, und ohne viele Mühe aus folgender Aufgabe erkannt werden.

Aus der gegebenen Höhe der Grundmauer die Breite der Böschung zu finden. 1) Nachdem man die Höhe der Grundmauer nach der Höhe des ganzen Baues bestimmt hat, so proportioniret man 2) nach der gegebenen Höhe der Grund-Mauer, die Breite der Böschung dergestalt, daß sie wenigstens der halben Höhe der Grundmauer gleich gemacht werde, welches das kleinste Maß ist. 3) Man vergrößert die halbe Höhe der Grundmauer, bis die Breite der Böschung ¾ von der Höhe der Grundmauer ausmacht: so hat man das größte Maß.

Es sey z. E. die Höhe der Grundmauer bey einem Privat-Gebäude 12 Fuß: so kann man für die Breite der Böschung 6, 7 bis 8 Fuß nehmen, wenn das Privatgebäude stark, hoch und freystehend ist. Ist die Höhe der Grundmauer bey einem publiken Gebäude 14 Fuß, so kann die Breite der Böschung 8 und mehr Fuß gemacht werden.

Um den Druck auf die Grundmauer zum Theil zu vermindern, darf man nur bey steinernen Gebäuden, die Hauptmauern nach der Ordnung der über einander stehenden Stockwerke verdünnen. In dieser Absicht wird bey jedem folgenden Stockwerke die Hauptmauer auf beyden Seiten, nähmlich von innen und von außen, 4 bis 5 Zoll dünner, als die darunter stehende Hauptmauer ist, gemacht. Hierdurch erspahret man nicht nur viele Kosten, welche theils auf die Materialien, theils auf das Arbeitslohn zu verwenden sind, sondern erhält auch zugleich den Vortheil, daß die Last des Baues, womit die Grundmauer beschweret wird, zum Theil kleiner werde.

Zu mehrerer Erläuterung des Vorstehenden, will ich drey verschiedene Arten des Grundes oder Bodens annehmen, und zeigen, wie man sich dabey in Aufführung der Grundmauer zu verhalten habe, aus welchen Beyspielen man alsdenn die sich eräugnenden Nebenumstände der Grund-Arten einiger Maßen wird

be-

beurtheilen können, auch ein Verhältniß des Grundes in der Erde, und des darauf stehenden Gemäuers außerhalb der Erde zu proportioniren wissen. Zum ersten Beyspiel will ich einen recht weichen und morastigen Grund; zum zweyten, einen Mittelboden, welcher weder recht weich noch hart ist; und zum dritten, einen recht harten, festen und guten Boden wählen.

Erstes Beyspiel. Es soll ein Gebäude auf einem weichen und sumpfigen Boden aufgeführet werden, welches 3 Stockwerke (Etagen) hoch, 100 Fuß lang, und 48 Fuß breit seyn soll; in welchem man auch einige Gewölbe angebracht wissen will. Bey diesem Vorhaben muß man, wie folget, verfahren. Zuvörderst muß man den Grund visitiren, wie tief dessen Weiche ist; welches mit einem Erdbohrer am füglichsten geschehen kann. Wäre nun solche Untersuchung allenthalben auf der ganzen Ebene, worauf man bauen will, verrichtet, doch so, daß man bey jedem Loche einen kleinen Pfahl eingeschlagen hätte, an welchem angemerket worden, wie tief man habe; und wäre also gefunden, daß an der vordern Seite des Grundes, 16, und an der hintern nur 9 Ellen Tiefe wäre, auf den beyden Giebelseiten aber es von der neun-elligen bis zur sechszehn-elligen Tiefe schräg zu ginge: so hätte man alsdenn die wahre Tiefe des Grundes, so weit solche sumpfig wäre; darunter aber fände sich steiniges Erdreich, welches wie fester Kies beschaffen sey. Zweytens, muß alsdenn das ganze Viereck ausgegraben, und das zusammen gelaufene Wasser ausgeschaufelt werden; doch geschieht die Ausgrabung nicht tiefer, als das Mauerwerk, welches bey diesem Gebäude 6 Fuß tief in die Erde geleget werden muß, werden soll. Hierauf wird Drittens ein Rost geschlagen, zu welchem die Pfähle der vordern Seite 10, die in der hintern Seite aber nur 3 Ellen lang seyn müssen; diejenigen aber, so in beyde Giebelseiten kommen,

men, werden von 10 bis 3 Fuß schief geschnitten. Alle Pfähle, welche den äußern Kranz ausmachen, müssen mit Spünden versehen seyn. Auch müssen so wohl die Eckpfähle, als auch allemahl der fünfte Pfahl des Kranzes, einen Zapfen behalten, damit die Schwellen des Rostes darauf befestiget werden können. Der übrige Raum aber wird mit ordinären Pfählen, die keine Spünde haben, ausgeschlagen. Hierauf wird, Viertens, das Mauerwerk angefangen. Doch muß neben dem Roste eine Vertiefung von etwann 3 bis 4 Fuß seyn, welche 3 Fuß im Quadrat hat, damit das sich etwann sammelnde Wasser hinein falle, und ausgeschöpfet oder gepumpet werden könne, damit die Mäurer an ihrer Arbeit nicht gehindert werden. Sodenn wird eine ganze Sohle, 2 Fuß hoch, mit Wasserkitt gemauert, oder es wird nur das Mauerwerk damit stark überzogen: so läßt solche Sohle kein Wasser durch. Hierauf werden die Mauern, welche den Grund halten sollen, und insgesammt, sowohl zu den Kellern, als auch allen Scheidewänden, die im ganzen Gebäude vorkommen, ihre Unterstützungen haben müssen, auf der Sohle, entweder mit Röthel, oder aufgesetzten Steinen, angemerket. Endlich erfolgt die Aufmauerung, wie Fig. 1082 vorgestellt ist, in welcher man den Durchschnitt des ganzen Gebäudes, von welchem hier die Rede ist, und zwar auf einer Giebelseite, sieht.

a, die Pfähle des geschlagenen Rostes, welche ihre Länge nach der Weiche des Grundes haben, so oben angezeigt worden. b, die Schwellen, welche den Rost zusammen halten, damit kein Pfahl aus seiner Fuge weiche. c, die Sohle des ganzen Werkes, so entweder mit Tuffstein gemauert, oder damit stark überzogen worden, da alsdenn das Kellerpflaster d niemahls nässen und Wasser durchlassen wird. e, die Stärke der Grundmauer des 3 Etagen hohen Gebäudes. f, die Böschung oder das Widerlager der Grundmauer, welche 3 Fuß hoch aus der Erde hervor raget, und einen Anlauf hat, durch welchen

chen die Kellerfenster g gebrochen sind. h, das gegrabene Loch neben dem Fundamente, welches einige Fuß tief neben dem Roste herunter geht, damit sich das Wasser hinein ziehen könne, und also im Trocknen gearbeitet werden möge.

Ist es aber möglich, in der Nähe einen tiefern Ort ausfündig zu machen, so lasse man entweder einen Canal nach der Seite zu, in die Tiefe des Loches aber einen viereckigen Wasserhälter mauern, der keinen Boden von Steinen hat, und welchen man auch zuwölbet, oben aber mit Erde verfüllet. Oder, man macht bloß einen Graben zum Abzuge des Wassers, und füllet ihn 2 bis 3 Fuß hoch mit Kieselsteinen, macht hernach einen Thonschlag darauf, und füllet ihn alsdenn mit Erde: so hat man niemahls eine Reparatur dabey nöthig, und das Wasser behält beständig seinen Abzug.

Findet aber solches alles nicht statt, so macht man, nachdem das Mauerwerk mit Wasserkitt überzogen worden, noch einen Thonschlag auswendig daran, und füllet alsdenn alles umher mit Erde aus.

Zum zweyten Beyspiel nehme ich einen Grund an, welcher nicht weich, aber auch nicht hart ist, so daß man ohne die diesfalls erforderliche Behutsamkeit nicht darauf bauen kann. Das Gebäude nun, welches auf solchem Grunde erbauet werden soll, soll zwey starke Stockwerke, nebst einem Kellergeschoß (Souterrain) haben. Hierbey muß man ebenfalls, wie bey dem ersten Falle, eine genaue Untersuchung anstellen. Der Grund sey in seiner Größe 60 Fuß lang, und 30 Fuß breit. Ich nehme an, man habe bey der Visitation gefunden, daß die obere Fläche viertehalb Fuß tief ganz weich sey; nach diesem aber ein etwas festerer Grund, als: eine Mischung von Lehm und Erde, und etwas Kies, so aber dennoch etwas nachgibt, folge; auch beynahe mitten im Grunde, in der Tiefe, eine Wasserquelle sey.

Hierzu

Hierzu wird Fig. 1083 die Sache deutlich machen. Erstlich haben die Mauern durchgehends unter sich einen gelegten Rost a, welcher wegen des Schiebens in den Hauptecken eingeschlagene Pfähle b von 9 Fuß hat. Der Keller c ist nahe am Giebel etwas tiefer gegründet, und bekommt auch von der Seite sein Licht. Die Kellermauern d haben ebenfalls ihren Rost unter sich, welcher aber mit keinen Pfählen zum Weichen versehen, weil solches dabey nicht nöthig ist, indem solcher nicht nur tiefer liegt, sondern auch zwischen den andern eingeschlossen ist. Alle Grundmauern e aber haben ihre Widerlager f, und zwar nach Proportion der darauf ruhenden Mauern, welche ebenfalls ihre Sohle h haben, die mit den Kellermauern verbunden sind. Der Keller und dessen Grundmauern müssen auch eine Sohle haben, welche insgesammt, und insonderheit die Sohle des Kellers, mit Wasserkitt gemauert oder überzogen werden. Die mitten im Keller befindliche Wasserquelle, k, muß in einen kleinen viereckigen Brunnen ohne Sohle eingefasset werden; und wenn zu solchem ein Abfluß gemachet werden kann, so verfährt man dabey, wie bey dem ersten Beyspiele gezeiget worden. Findet aber solches wegen der Tiefe nicht statt, so muß aus solchem Brunnen eine Leitröhre, nach einem bequemen Orte zu, geleget werden, wo man das Wasser in einem Hälter sammelt, und, wenn es nöthig ist, solchen ausschöpfet oder pumpet, und zwar vermittelst einer Pumpe, welche im Keller gezogen werden kann, damit das Wasser außerhalb dem Gebäude ablaufen möge.

Das dritte Beyspiel soll die Errichtung eines Gebäudes von vier Etagen und einem Keller seyn, welches aber, dem Anscheine nach, auf einem sehr festen und guten Grunde aufgeführet, und zwar 200 Fuß lang, und 50 Fuß tief werden soll. Ich setze voraus, daß man bey angestellter Visitation des

Grundes gefunden, daß derselbe überall fest ist, so daß man auch in demselben wegen des festen Kieses arbeiten kann, außer daß sich an der einen Ecke der Hinter-Seite ein weicher Ort, von etwann 4 Fuß breit, und 3 Fuß lang, gefunden, wo vermuthlich eine in der Tiefe steckende Wasserquelle verborgen liegt; im übrigen aber ist der Boden umher so fest, als der andere. Dieser weiche Ort aber trifft gerade die Ecke des Gebäudes, welche bey der Aufmauerung gewiß da hinein sinken würde. Hierbey nun ist der beste Rath, daß man, 1 Fuß von dem weichen Orte umher entfernt, eine Mauer von 1 Elle stark aufführen lasse, welche etwann 4 Fuß tief ist; solche gemauerte Einfassung lasse man stark überwölben, und setze alsdenn ein Fundament darüber weg, so hat man dabey nichts weiter zu befürchten. Doch wird allemahl rathsam seyn, daß aus solcher Wassersammlung ein kleiner Abzug gemacht werde, damit sich das Wasser nicht weiter unter dem Grunde ausbreite.

Fig. 1084, stellt das Gebäude vor, von welchem hier die Rede ist. An solchem sind nun, nach Beschaffenheit des Grundes, die Mauern zu dem, 4 Etagen hoch angelegten, Gebäude proportionirt, und es kann deren Stärke aus dem darunter stehenden Maßstabe entnommen werden. Es sind an demselben die vornehmsten Stücke: a, die Grundmauern; b, die Keller; c, der gefährliche Ort, in welchem das Wasser durch einen gemauerten Kasten eingefasset, und mit einem starken Gewölbe überdecket worden.

Die ganz lehmernen Gebäude, oder die so genannten Wellerwände, müssen ebenfalls einen Grund aus der Erde haben, damit die Lehmwand sich nicht verrücken könne. Eine Lehmmauer, welche 1¼ oder 1½ Elle dick ist, ist öfters schwerer, als eine Wand von Holze; daher muß solche auch einen solchen Grund haben, welcher die Last zu tragen vermögend ist. Der Grund zu Wellerwänden richtet sich auch nach dem

Grunde und der Festigkeit des Erdbodens, worauf gebauet wird. Ist der Boden fest, so kann eine seichte Tiefe zum Grunde hinreichend seyn. Ist aber kein fester Boden, da muß wohl $1\frac{1}{4}$, auch wohl gar $1\frac{1}{2}$ Elle tief, der Grund gesucht werden.

Angermanns allg. pract. Civilbaukunst. S. 213, fgg.
Leopolds oecon. Civilbaukunst, im 11 B. der Oecon. Nachr. S. 586, fgg.
Penthers Anleit. zur bürgerl. Baukunst, 2 Th. S. 11, fgg.
Jo. Jac. Hentschens Observationen über den Grundbau, st. im 8 — 12 St. der gel. Beytr. zu den Braunschw. Anz. v. J. 1764.

Der Lohn für den Grund auszugraben, (der Grundgräberlohn), kann nach der hergebrachten Gewohnheit, am füglichsten ruthenweise regulieret und bezahlet werden, wobey man die Festigkeit und die Tiefe des auszugrabenden Erdbodens in Betrachtung ziehen muß. Eine Ruthe wird 12 Fuß berl. oder rheinländisch Maß lang und breit, und 1 Fuß hoch oder tief, gerechnet. Dieses macht 144 Kubik-Fuß aus. Eine solche Ruthe pflegt man eine Schachtruthe zu nennen, weil es eine Schicht von einer Kubik-Ruthe ist, und 12 solcher Schichten eine Kubik-Ruthe ausmachen.

Den Grund und Boden kann man, in Ansehung der Festigkeit, in vier Sorten eintheilen, und hiernach den Grundgräberlohn billigmäßig folgender Maßen bestimmen.

1. In lockern Boden, welcher bloß mit Spaden ausge[illegible]n werden kann, bezahlt man, nach Beschaffenheit der Tie[illegible] auszugrabenden Erdbodens, für das Ausgraben und Auswerfen oder Herauswinden, folgendes:

A. Für jede Schicht, zu 5 Fuß hoch oder tief gerechnet, besonders,

			Rthl.	Gr.
Für die 1ste Schicht	1 bis 5 Fuß tief, die Schachtr.		—	4
- - 2te	- - 6 - 10	- - - - - -	—	8
- - 3 -	- - 11 - 15	- - - - - -	—	12
- - 4 -	- - 16 - 20	- - - - - -	—	16
- - 5 -	- - 21 - 25	- - - - - -	—	20

Für

					Rthl.	Gr.
Für die 6te	Schicht	26 bis	30	Fuß tief, die Schachtr.	1	—
- - 7	- -	31	35	- - - - - - -	1	4
- - 8	- -	36	40	- - - - - - -	1	8
- - 9	- -	41	45	- - - - - - -	1	12
- - 10	- -	46	50	- - - - - - -	1	16

B. Für alle Schichten zusammen genommen durch die Bank,

			Gr.
Von 1 bis	5	Fuß tief die Schacht-Ruthe	4
- 1	10	- - - -	6
- 1	15	- - - -	8
- 1	20	- - - -	10
- 1	25	- - - -	12
- 1	30	- - - -	14
- 1	35	- - - -	16
- 1	40	- - - -	18
- 1	45	- - - -	20
- 1	50	- - - -	22

2. In mittelmäßigem Boden, welcher theils mit Spaden ausgegraben, und theils mit Hacken erst losgehauen werden muß, kann man für das Ausgraben und Auswerfen oder Herauswinden folgendes bezahlen:

A. Für jede Schicht zu 5 Fuß tief besonders,

					Rthl.	Gr.
Für die 1ste	Schicht	1 bis	5	Fuß tief, die Schachtr.	—	6
- - 2te	- -	6	10	- - -	—	10
- - 3	- -	11	15	- - -	—	14
- - 4	- -	16	20	- - -	—	18
- - 5	- -	21	25	- - -	—	22
- - 6	- -	26	30	- - -	1	2
- - 7	- -	31	35	- - -	1	6
- - 8	- -	36	40	- - -	1	10
- - 9	- -	41	45	- - -	1	14
- - 10	- -	46	50	- - -	1	18

B. Oder für alle Schichten zusammen genommen durch die Bank,

			Rthl.	Gr.
Von 1 bis	5	Fuß tief die Schacht-Ruthe	—	6

	Rthl.	Gr.
Von 1 bis 10 Fuß tief die Schacht=Ruthe	—	8
- 1 = 15 - - - -	—	10
- 1 = 20 - - - -	—	12
- 1 = 25 - - - -	—	14
- 1 = 30 - - - -	—	16
- 1 = 35 - - - -	—	18
- 1 = 40 - - - -	—	20
- 1 = 45 - - - -	—	22
- 1 = 50 - - - -	1	—

3. In kiesigem Boden, welcher durchgehends mit Bicken erst losgehacket werden muß, kann man für das Loshacken und Auswerfen oder Herauswinden billigmäßig folgendes bezahlen:

A. Für jede Schicht besonders,

	Rthl.	Gr.
Für die 1ste Schicht 1 bis 5 Fuß tief, die Schachtr.	—	8
- - 2te - - 6 = 10 - - -	—	12
- - 3 = - - 11 = 15 - - -	—	16
- - 4 = - - 16 = 20 - - -	—	20
- - 5 = - - 21 = 25 - - -	1	—
- - 6 = - - 26 = 30 - - -	1	4
- - 7 = - - 31 = 35 - - -	1	8
- - 8 = - - 36 = 40 - - -	1	12
- - 9 = - - 41 = 45 - - -	1	16
- - 10 = - - 46 = 50 - - -	1	20

B. Oder für alle Schichten durch die Bank zusammen genommen,

	Rthl.	Gr.
Von 1 bis 5 Fuß tief die Schacht=Ruthe	—	8
- 1 = 10 - - - -	—	10
- 1 = 15 - - - -	—	12
- 1 = 20 - - - -	—	14
- 1 = 25 - - - -	—	16
- 1 = 30 - - - -	—	18
- 1 = 35 - - - -	—	20
- 1 = 40 - - - -	—	22
- 1 = 45 - - - -	1	—
- 1 = 50 - - - -	1	2

4. In

4. In felsigem Boden, welcher theils mit Bicken losgehacket, theils mit Brechstangen losgebrochen werden muß, kann man für das Losbrechen und Auswerfen oder Herauswinden folgendes bezahlen:

A. Für jede Schicht besonders,

			Rthl.	Gr.
Für die 1ste Schicht	1 bis 5 Fuß tief,	die Schachtr.	—	12
- - 2te - -	6 = 10	- - -	—	16
- - 3 = - -	11 = 15	- - -	—	20
- - 4 = - -	16 = 20	- - -	1	—
- - 5 = - -	21 = 25	- - -	1	4
- - 6 = - -	26 = 30	- - -	1	8
- - 7 = - -	31 = 35	- - -	1	12
- - 8 = - -	36 = 40	- - -	1	16
- - 9 = - -	41 = 45	- - -	1	20
- - 10 = - -	46 = 50	- - -	2	—

B. Oder für alle Schichten zusammen genommen durch die Bank,

		Rthl.	Gr.
Von 1 bis 5 Fuß tief	die Schacht-Ruthe	—	12
- 1 = 10	- - - - -	—	14
- 1 = 15	- - - - -	—	16
- 1 = 20	- - - - -	—	18
- 1 = 25	- - - - -	—	20
- 1 = 30	- - - - -	—	22
- 1 = 35	- - - - -	1	—
- 1 = 40	- - - - -	1	2
- 1 = 45	- - - - -	1	4
- 1 = 50	- - - - -	1	6

NB. Für obigen Lohn müssen die Grundgräber Spaden, Bicken und Hacken selbst anschaffen und unterhalten; die übrigen Geräthschaften aber gibt der Bauherr.

Wenn der auszugrabende Platz aber breit ist, und die ausgestochene Erde oder der losgehackte Grund und Boden nicht ausgeworfen oder herausgewunden werden kann, sondern ausgekarret werden muß, dergleichen bey Ausgrabung der Keller und Teiche vorkommt: so kann man außer obigem Lohn für das Auskarren noch folgendes bezahlen:

Auf 25 Schritt weit, für die Schacht-Ruthe	2 Gr.	
- 50 - - - - - - - -	3	=
- 100 - - - - - - - -	4	=
- 150 - - - - - - - -	5	=
- 200 - - - - - - - -	6	=

Hrn. Landbaumeister Huth Unterr. zu Bau-Anschlägen, 1 Th. Halberst. 1777, f. S. 47, fgg.

Siehe auch im Art. Bau-Anschlag, Th. III, S. 648, f.

Grund-Baum, siehe Grund-Balken.

Grund-Bein, in der Zergliederungskunst, ein Bein in dem untern Theile der Hirnschale, weil es der übrigen Hirnschale gleichsam zum Grunde oder zur Stütze dient; Os basilare oder sphenoides, das keilförmige Bein oder Keilbein, wegen einiger, obgleich sehr unvollkommenen, Aehnlichkeit; das Gaumenbein, weil es der Breite nach sich an den Gaumen hin erstrecket.

Grund-Besitzer, Grundbesitzerinn, eine Person, welche ein Grundstück in Besitz hat.

Grund-Birn. 1. In einigen Gegenden, besonders im Reiche, ein Nahme der Kartoffeln, welche in Obersachsen Erdäpfel genannt werden; Solanum tuberosum *Linn.* Siehe Kartoffel.

2. In der Lausitz und Meißen werden die knolligen eßbaren Wurzeln des Helianthus tuberosus *Linn.* welche in Niedersachsen den Nahmen der Erdäpfel führen, Grundbirnen genannt; siehe Th. XI, S. 223, fgg.

Grund-Bley, in der Schifffahrt, ein an einem Stricke gebundenes bleyernes Gewicht, die Tiefe und Beschaffenheit des Grundes in der See zu erforschen; das Grundloth. Siehe Senk-Bley.

Grund-Bohrer der Mäurer; siehe Th. VI, S. 167.

Grund-Bolzen der Bleygießer; siehe Th. VI, S. 196.

Grund-Brief, in einigen besonders oberdeutschen Gegenden, eine Urkunde, welche ein Lehens- oder Zins-Herr dem Lehens- oder Zinsmanne über das ihm übertragene

trägers Grundstück gibt; der Lehensbrief, Erbzins-Brief, Zinsbrief.

Grund-bringen, heißt, in der Markscheidekunst, die unter der Erde befindlichen Gänge, Klüfte und andere Grubengebäude, nach ihrem Fallen und Streichen durch gerade Linien angeben. Diese Arbeit ist vom Grundlegen darin unterschieden, daß ein solcher Markscheider-Grundriß keinen in Linien eingeschlossenen Raum oder Fläche vorstellt, sondern nur eine fallende und steigende Linie, so sich nach einer gewissen Gegend kehret, andeutet.

Grund-Bruch, der Durchbruch des Wassers durch den Grund eines Dammes oder Deiches; Niedersächs. Grundbrake. Siehe auch Abbruch, Th. I, S. 35, und Deichbruch, Th. IX, S. 74.

Grund-Brühe, in der Schiffahrt, dasjenige Wasser, welches sich unten in dem Schiffe zu sammeln pfleget, und auch wohl die Grundsuppe genannt wird.

Grund-Buch. 1. Im Oberdeutschen, besonders in Östreich, das Verzeichniß der einem Eigenthumsherren gehörigen Grundstücke und ihrer Gefälle. Zuweilen auch das Collegium der dazu gehörigen Personen. So hat gemeiner Stadt Wien Grundbuch einen Grundbuchshandler, einen Grundschreiber und einen Amtschreiber.

2. Ein obrigkeitliches Buch, worin die verpfändeten Grundstücke eingetragen werden, das Grund- und Hypotheken-Buch; siehe Hypotheken-Buch.

Grund-Dienst, im Oberdeutschen, diejenigen Dienste, welche die Grundholden oder Unterthanen dem Grundherren leisten müssen, und welche sonst auch Robathe, in Ober- und Niedersachsen aber Frohnen, Frohndienste genannt werden. Siehe Th. IX, S. 254, fgg.

Grund-Eichel, Erdnuß, *Lathyrus radice tuberosa Linn.*; siehe Th. XI, S. 293, fgg.

Grund-Eis, dasjenige Eis, welches auf dem Grunde der Ströhme entsteht, nach und nach von demselben in die Höhe kommt, und auf dem Flusse fortreibt; da man denn sagt, der Fluß gehe mit Grundeis. Siehe Th. X. S. 477.

Grund-Eisen, bey den Formschneidern, ein flacher Meißel, mit einer gebogenen, flachen oder hohlen und breiten Spitze, den Grund auszustechen; siehe Th. XIV. S. 392.

Grund-Farbe, eine Farbe, welche den Grund anderer Farben enthält, aus welcher andere Farben bereitet werden; eine Hauptfarbe, im Gegensatze der Nebenfarben. Siehe Th. XII. S. 179.

Grund-Feste. 1. Der Grund eines Gebäudes, worauf dessen Festigkeit beruhet, in der höhern Schreibart. In dem gemeinen Sprachgebrauche ist es nicht mehr üblich, außer daß es noch bey den Wassermühlen vorkommt, wo die Mahlpfähle ihre Grundfesten haben. Siehe Feste.

2. Ein mit dem Habichtskraute verwandtes Pflanzengeschlecht, wovon einige Arten in den wärmern Gegenden Europens am sandigen Meerstrande wachsen und denselben gleichsam binden oder fest machen, *Crepis Linn.*; siehe unter Habichts-Kraut.

Grund-Fische, werden diejenigen Fische genannt, die sich gemeiniglich in dem Grunde des Meeres und der Flüsse aufhalten, theils des Fraßes, theils der Sicherheit wegen; wie davon die Gründlinge, Fundeli, ihre Benennung haben.

Grund-Fläche, Gr. und Lat. Basis, der unterste Theil der Fläche eines Körpers, worauf derselbe steht, liegt, oder gesetzt wird; zum Unterschiede von der Oberfläche und den Seitenflächen. An denen Körpern, welche eine krumme, zum Theil aber auch eine ebene Fläche haben, nennt man den ebenen Theil die Grund-Fläche.

Grund-

Grund-Forelle, siehe Th. XIV, S. 450.

Grund-Form, bey den Kattundruckern, gewisse Formen, den Grund des Kattuns damit zu färben, da denn die Blumen weiß bleiben, in welche hernach kleinere Paßformen mit andern Farben gedruckt werden. Siehe Th. XIV, S. 505, f.

Grund-Gebirge, bey einigen eine Benennung eines ursprünglichen oder Gang-Gebirges, weil es gleichsam den Grund der Flötzgebirge ausmacht.

Grund-Gerechtigkeit, Fr. Justice foncière, die Gerichtbarkeit, welche dem Grunde und Boden anklebet, mit dem Eigenthume des Grundes und Bodens verbunden ist; die niedere Gerichtbarkeit, im Gegensatze der höhern oder peinlichen. Siehe das Folgende.

Grund-Gericht. 1. In einigen oberdeutschen Gegenden, besonders in Oestreich und am Oberrheine wird die Grundgerechtigkeit im Plural, ohne Singular, die Grundgerichte genannt, d. i. die niedere Gerichtbarkeit, in Ober- und Niedersachsen die Erbgerichte, weil sie auf einem jeden freyen Erbgute haftet; im mittlern Lat. Justitia foncieria, fundicaria.

2. In andern Gegenden, ein Gericht, welches die Feld- und Ackerstreitigkeiten untersucht und entscheidet; in einigen Gegenden auch das Eigengericht, vermuthlich weil es über das Eigenthum im Felde erkennet. Siehe Feld-Gericht.

Grund-Gesetz, Lex fundamentalis, ein Gesetz, welches den Grund, d. i. die Bestimmung der Verfassung eines Staates enthält, woraus alle übrigen Gesetze herfließen. Reichsgrundgesetze, Verträge zwischen dem Haupte und den Gliedern eines Reiches, worin dessen Verfassung und Regierungsform bestimmt wird.

Grund-Gräberlohn, siehe oben, S. 274, fgg.

Grund-Graben, siehe oben, S. 256, fgg.

Grund-Haar, Fr. Poil fin, bey den Hutmachern, die feinen weichen Haare, welche die Thiere, als: Biber, Hasen, Kaninchen ꝛc. im Winter haben; zum Unterschiede von den gröbern Sommerhaaren.

Bey den Gärbern werden die in der Haut verborgenen Wurzeln der Haare Grundhaare genannt.

Grund-Haken, siehe unter Haken.

Grund-Hase, siehe unter Hase.

Grund-Heil, eine Benennung: 1. der Anagallis, oder des Gauchheiles, siehe Th. II, S. 11, fgg.; 2. der Veronica, oder des Ehrenpreises, siehe Th. X, S. 191, fgg.; 3. des Oreoselinum, oder des Bergpeterleins, oder Bergeppichs, siehe unter Petersilie.

Sicilianisches Grundheil, siehe Johannis-Kraut.

Grund-Herr, der Eigenthumsherr des Grundes und Bodens; Dominus directus, Dominus fundi seruientis, Dominus territorii, im mittlern Lat. Fundalis, welcher auch die Grundherrschaft, und so fern er als eine Obrigkeit betrachtet wird, die Grundobrigkeit heißt; siehe dieses Wort.

Bey den Bergwerken heißt der Grundherr derjenige, bey dessen Gute jederzeit der Erbkux bleibt, und nicht davon verkaufet werden darf. Jedoch ist derselbe schuldig, das Schürfen zu leiden, und den Bergbau möglichst zu befördern, auch das Wasser auf Künste, Hütten und Pochwerke herzugeben, desgleichen mit Holze und andern Materialien um billigmäßige Abfindung darzu behülflich zu seyn. Es ist aber doch noch ein Unterschied zwischen dem Grundherrn, der das Berg-Regale selbst hat, und unter dem, auf dessen Erbgute oder Feldern der Gang entblößet wird.

Grund-Herrlichkeit, siehe das folgende.

Grund-Herrschaft. 1. Als ein Abstractum, und ohne Plural, die Herrschaft, welche aus dem Eigenthums-Rechte

Rechte über einen Grund und Boden entspringt; die Grundherrlichkeit, im mittlern Lat. Fundalitas.

2. Als ein Concretum, eine Person, welche diese Herrschaft besitzt.

Grund-Heuer, siehe Grund-Zins.

Grund-Hieb, bey den Feilenhauern, die ersten und untersten Hiebe oder Striche an einer Feile; zum Unterschiede von den Kreutzhieben.

Grund-Hobel, siehe Hobel der Tischler.

Grund-Holde, (der) ein nur in einigen oberdeutschen Gegenden, z. B. in Oestreich übliches Wort, einen Unterthan zu bezeichnen, der dem Grunde und Boden anklebet, glebae adscriptum, der ohne Willen des Grundherren dessen Gut nicht verlassen kann; eine Art der Leibeigenen. Zuweilen auch wohl in weiterer Bedeutung, ein Grundbesitzer, der ein Grundstück von dem Grundherren in Besitz hat. Siehe Hold.

Grund-Köder, siehe Th. XIII, S. 576.

Grund-Lade, im Bergbaue, beschlagene Balken, welche den Grund der Thürstöcke ausmachen.

Grund-Lage, die unterste Lage, welche den obern gleichsam zum Grunde dient. Die Grundlage eines Walles, dessen unterste Lage. Zugleichen figürlich, die einfachen Theile, woraus ein Körper bestehe; der Grundstoff. Die Grundlage eines Buches, dessen vorgesetzten Theile, worin die übrigen gegründet sind. Ferner derjenige, was bey einer Sache zum Grunde gelegt wird, wornach sie ihre ganze Bestimmung und Einrichtung erhält. Die Beschaffenheit des Flusses muß der Schifffahrt auf demselben zur Grundlage dienen. Wie auch der erste Anfang eines Dinges, so fern er den Grund von dessen Fortsetzung in sich enthält. Die Grundlage deines Glückes.

Grund-Lauwine, siehe Lauwine.

Grund-legen, in der Baukunst, den zu einem jeden aufzuführenden Gebäude gehörigen und nöthigen Grund einrichten; siehe Grund-Bau.

Grund-Legung, bey den Feldmessern, ein Feld, Wiese, Wald, Teich, Garten ꝛc. nach seinen Seiten und Winkeln, womit es beschlossen wird, ausmessen, und solches in einer ähnlichen oder kleinern Figur vorstellen; ja ganze Landschaften umziehen, und sie nach einem verjüngten Maße entwerfen. Siehe Abriß und Grundriß.

Es bedeutet auch dieser Ausdruck, einen, einer auf dem Papiere gezeichneten Figur ähnlichen Raum, der mit eben dergleichen Winkeln und ähnlichen Linien eingeschlossen ist, nachmachen. Siehe Abstecken und Abmessen.

Grund-Linie, die unterste Linie einer Figur, worauf sie ruhet, oder zu ruhen scheint; Basis.

In dem Bergbaue ist es diejenige, welche zwischen der Seigerlinie und Donlege als eine Grundfeste oder Basis des Triangels steht.

Grund-los, keinen Grund, oder doch keinen bekannten Grund habend. Das Wasser ist hier grundlos, der Grund ist mit keinem bekannten Werkzeuge zu erforschen. Das grundlose Meer. Ein grundloser Weg, Fr. Chemin rompu, ein sehr morastiger, sumpfiger Weg, wo nicht leicht fester Grund zu finden ist. Insonderheit braucht man dieses Wort von den Fahr- und andern Wegen, welche, wenn der zur Winters-Zeit darauf gefallene Schnee, nebst dem Eise, welches sich darauf gelegt hat, bey einfallendem Thauwetter schmilzt, oder auch sonst bey lange anhaltendem Regenwetter so schlammig und morastig werden, daß auf denselben fast nicht fortzukommen ist.

Grund-Mauer, eine Mauer, welche unter dem Horizont aufgeführet, und nach vollendetem Bau verdeckt und unsichtbar wird; zum Unterschiede der über der

Erde auf ihr ruhenden Hauptmauern oder Hauptwände, deren Bestand von der Stärke der Grundmauer herrühret. Siehe Grund-Bau.

Grund-Meissel der Formschneider; siehe Th. XIV, S. 492.

Grund-Obrigkeit, die niedere Obrigkeit; s. Grund-Herr.

Grund-Pfahl, ein Pfahl, welcher in den Grund geschlagen wird. In der Baukunst sind es Pfähle, welche in morastigen oder weichen Erdboden geschlagen werden, den Grund eines Gebäudes darauf zu legen. Auch im Deichbaue hat man Grundpfähle, welche ein Schlengenwerk im Grunde befestigen. Siehe Pfahl und Rost.

Grund-Rebe, im Weinbaue, Reben oder Sprossen, welche die Thau- oder Wasserwurzeln treiben, und auch Wasserreben genannt werden. Siehe Wein-Stock.

In einigen oberdeutschen Gegenden führet der Erd-Epheu, Glecoma hederacea *Linn.* diesen Nahmen; siehe Gundermann.

Grund-Recht. 1. Dasjenige Recht, welches aus dem Eigenthume eines Grundes oder Bodens entspringt; die Grundgerechtigkeit, Dominium directum. 2. Das Recht, auf eines andern Grund und Boden gegen einen gewissen Grundzins etwas zu bauen, zu pflanzen oder zu setzen, welches auch das Platz-Recht genannt wird.

Grund-Rinne, siehe Düker.

Grund-Riß, ein Riß, welcher die Eintheilung eines Platzes im Grunde zeigt, oder welcher zeigt, was für einen Raum eine Sache nach ihren Theilen auf dem Erdboden einnimmt; Gr. und Lat. Ichnographia, Fr. Plan.

Grund-Ruhr, in einigen besonders niedersächsischen Gegenden, die Strandung, weil sie erfolgt, wenn ein Schiff

Schiff den Grund berühret, Niederf. Grundröringe; ingleichen das Strandrecht, welches auch das Grundruhrrecht, Niederf. Rörrecht, genannt wird. In weiterer Bedeutung wurden ehedem auch in Niedersachsen solche Fälle zur Grundruhr gerechnet, wenn z. E. ein Wagen auf dem festen Lande umfiel, oder einige Güter davon fielen u. s. f. weil sie alsdann den Grund und Boden des Landesherren berühreten. Siehe Strand-Recht.

Grund-Säule, eine Säule, so fern sie den Grund eines Gebäudes ausmacht, oder so fern ein Gebäude entweder ganz, oder doch einem großen Theile nach, auf ihr ruhet, doch nur zuweilen in figürlichem Verstande. Gerechtigkeit und Frömmigkeit sind die Grundsäulen der Wohlfahrt eines Staates.

Grund-Sauer, bey den Bäckern; siehe Sauerteig.

Grund-Schoß, Fundschoß, in einigen Gegenden, z. B. in der Mark Brandenburg, derjenige Schoß, welcher in den Städten von den Grundstücken oder liegenden Gründen gegeben wird, und bereits im 15ten Jahrhunderte eingeführet wurde; zum Unterschiede von dem Vorschosse, der von dem Vermögen entrichtet wird.

Das Wort Fundschoß leitet man gemeiniglich von Pfund her, weil man damahls die Geldsummen nach Schocken und Pfunden berechnete, und will es daher auch Pfundschoß geschrieben wissen. Allein, da Fund und Fond im Oberdeutschen nicht selten von einem Grundstücke gebraucht wird, aus dem lat. Fundus, dieser Schoß auch ausdrücklich Grundschoß genannt wird, so ist es glaublicher, daß diese Benennung daher stammet.

Grund-Schreiber, siehe Grund-Buch.

Grund-Schwelle, siehe unter Schwelle.

Grund-Satz des Sattels; siehe Sattel.

Grund-Stein. 1. Derjenige Stein, welcher den Grund eines andern Dinges ausmacht, worauf dasselbe ruhet, und von ihm seine Festigkeit erhält. In die-

diesem Verstande wird das unterste und größte Glied des Fußgesimses eines Säulenstuhles, welches bey dem Vitruv Quadra, Fr. Patin, Socle, Zocle, Ital. Zocco, und bey den Werkleuten die Platte heißt, von Einigen der Grundstein genannt.

2. Der erste Stein, welcher in den Grund oder zum Grunde eines Gebäudes geleget wird, welches bey großen öffentlichen Gebäuden gemeiniglich mit ziemlichem Gepränge und besondern Feyerlichkeiten geschieht. Der Landesherr, oder statt seiner eine vornehme Person, erhebt sich mit einem ansehnlichen Gefolge an den Ort; es wird eine Andacht darüber gehalten, und alsdenn der Stein, welcher geschicklich zugerichtet ist, von der Hauptperson an seine Stelle gerücket, eine Denkschrift in Kupfer oder Bley, sammt einigen Denkmünzen darzu geleget, und etliche Kellen voll Kalk darauf geworfen. Von solchem Gebrauche hat C. Ancillon eine gelehrte Abhandlung geschrieben.

3. Im Bergbaue wird eine grobe sandige Stein-Art, welche mit vielem Quarze durchmenget ist, Grund-Stein genannt, vermuthlich, weil sie andern Stein-Arten gleichsam zum Grunde dient.

Grund-Stoff, die kleinsten Substanzen, woraus ein Körper besteht; der Urstoff. Die Erde ist eine von den Grundstoffen, welche als ein wesentlicher Theil zu allen Körpern kommen. In weiterer Bedeutung zuweilen auch die ersten, vornehmsten Theile eines Dinges, worin alle übrige gegründet sind.

Grund-Stück. 1. Bey einigen neuern Schriftstellern, wie das vorige, die einfachen Theile zu bezeichnen, woraus die Körper bestehen. Noch mehr aber, 2. ein unbewegliches Gut, es sey ein Haus, oder ein Acker, ein Teich, eine Wiese, ein Garten u. s. f. Siehe Grund 4.

Grund-Suppe, im gem. Leben, der dicke schlammige Bodensatz eines flüssigen Körpers; Fr. Fondrilles,

Lic. In der Seefahrt ist es dasjenige trübe Wasser, welches sich unten in dem Schiffe sammelt, und auch die Grundbrühe, L. Nautea, Sentina, Fr. Sentine, heißt, und welches, wenn es nicht bey Zeiten heraus geschaffet wird, nicht allein einen übeln Geruch verursachet, sondern auch dem Schiffe selbst Schaden zufügen kann.

Grund-Wage, siehe Wasser-Wage.

Grund-Wasser, siehe unter Wasser.

Grund-Werk, heißt bey einer Wassermühle derjenige Canal, durch welchen das Wasser auf die Mühle in das Gerinne gelassen wird.

Grund-Zahl, siehe Zahl.

Grund-Zapfen, der Zapfen nahe am Grunde eines Teiches, vermittelst dessen das Wasser aus demselben abgelassen wird.

Grund-Zehend, siehe unter Zehend.

Grund-Zins, siehe unter Zins.

Grundhöfer Sauerbrunnen, ein Stahl- oder martialischer Trink- und Badebrunnen, welcher in dem Fürstenthume Meiningen, bey der wegen ihrer schönen und alten Salzwerke berühmten Stadt Salzungen, jenseit der Werra, auf dem so genannten Grundhof entspringt.

Historisch-physicalische Nachricht von einem Stahl- oder martialischen Trink- und Badebrunnen des Fürstenthums Meiningen bey der Stadt Salzungen, der Grundhöfer Sauerbrunnen genannt, wovon dessen An. 1751 geschehene Entdeckung, Einfassung, mineralischer Gehalt, die daher entstehende Wirkungen, und der innerliche und äußerliche Gebrauch dieses mineralischen Wassers mit und ohne Milch im Trink- und Badewasser, bemerkt der dabey erfolgten Diät, und was er bereits für Curen gethan hat, samt zu Curen und allen Kranken zum Besten gründlich beschrieben wird, von Joh. Carl Hoffmann. Eisenach 1754. 8. 7 und ein halb Bog.

J. F. Zückert systemat. Beschreib. der Gesundbrunnen und Bäder Deutschlands, Berl. und L. 1768. gr. 4. S. 272. f.

Grun-

Grunzen (*), ist zwar das Frequentativum von greinen, zugleich aber eine Nachahmung des dadurch verursachten Schalles. Es wird im g. L. eigentlich von dem ähnlichen Laute der Schweine gebraucht, welcher im Griech. durch γρυζειν, im Lat. durch grunnire, im Franz. durch grogner und gronder ausgedruckt wird. Figürlich wird es im Oberdeutschen auch für murren, brummen gebraucht.

Gruppe, (die) aus dem Franz. Groupe, und dieß aus dem Ital. Groppo, eine Zusammensetzung, Zusammenstellung oder Vereinigung mehrerer zusammen gehörigen einzelen Gegenstände in Eine Masse, so daß die Gegenstände, die man sonst einzeln als für sich bestehende Dinge gesehen oder bemerkt haben würde, durch diese Zusammensetzung als Theile eines größern Ganzen erscheinen, die das Auge nunmehr auf einmahl zusammen faßt. Daher gruppiren, als ein Activum, Fr. grouper, mehrere Figuren in Eine Masse oder in einen Haufen zusammen ordnen, um eine Handlung vorzustellen. Dieser Künstler weiß seine Figuren sehr wohl zu gruppiren, Fr. cet Artiste groupe bien ses figures. Auch als ein Neutrum, in einer Gruppe beysammen stehen. Diese Früchte gruppiren schön zusammen, diese Früchte bilden mit einander eine artige Gruppe; ces fruits groupent bien ensemble.

Ehe-

(*) So fern greinen, grannen, in einigen oberdeutschen Gegenden noch jetzt murren und heulen bedeutet, ist grunzen schon bey dem Ottfried sowohl murren, als auch weinen; runezen aber bedeutet bey dem Notker murren, (siehe Raunen) im mittlern Lat. groussare. Grunni ist bey dem Ottfried Elend, und Grun, die Klage, das Winseln. Im Wendischen bedeutet hromim ich grunze, so wie man ehedem auch im Deutschen grumen und grummeln im ähnlichen Verstande brauchte. Sich grunsen, heißt im Mecklenb. sich grämen. Siehe Greinen.

Ehedem druckte man diesen Begriff im Deutschen durch Klump aus; weil es aber zu niedrig schien, so führte man statt dessen dieses ausländische Wort ein.

Das Niederſ. Gruppe, eine kleine Grube, Grüppe, ein schmaler Wassergraben, und gruppen, solche Gräben machen, gehört nicht hierher, sondern zu graben.

Das Wort Gruppe ist bis jetzt nur in den zeichnenden Künsten aufgenommen, ob gleich die Sache selbst, die es ausdruckt, allen Künsten gemein ist. Nicht jede Vereinigung der Theile in ein Ganzes ist eine Gruppe, (der menschliche Körper ist ein aus vielen vereinigten Theilen zusammen gesetztes Ganzes, aber keine Gruppe,) sondern die, da jeder Theil schon für sich etwas Ganzes seyn könnte. Das Ganze ist ein System, oder eine Masse von Theilen, deren keiner für sich etwas Ganzes wäre; die Gruppe ist ein großes Ganzes aus kleinen Ganzen zusammen gesetzt. Ein solches Ganzes ist z. B. eine Weintraube; jede Beere für sich betrachtet, ist etwas Ganzes, nähmlich ein runder Körper; diese Beeren auf einem Tische zerstreuet, machen nicht einen, sondern viele Körper aus; aber in eine Traube vereinigt, werden sie zu einer Gruppe, und dadurch zu einem Ganzen, welches seine Form hat, und nun auf einmahl als ein einziges System gefaßt werden kann. Der Historienmahler, der zu Vorstellung seiner Geschichte mehrere Personen oder Figuren zu zeichnen hat, stellt sie nicht einzeln oder zerstreuet, eine hier, die andere dort, vor, sondern vereinigt deren etliche hier, andere an einer andern Stelle, in eine Masse oder in einen Klumpen zusammen; und wenn er die Sachen so geordnet hat, so sagt man: er habe Gruppen gemacht, oder die Figuren gruppirt.

Gruppen von Bäumen in Lustgärten, siehe Th. XVI, S. 235.

Gruppen von Statüen in Lustgärten, siehe ebdas. S. 270, f.

Gruppe, oder Groppe, nennen auch einige den Hintertheil des Rückens, und das Kreuz, über den Lenden eines Pferdes oder andern Thieres, nach dem Franz. Croupe. Siehe Kreuz.
Grus, siehe Kranich.
Grus, (der) in einigen Gegenden, besonders Nieder-Sachsens, für Graus, d. i. Schutt, grob zermalmete und mit Lehm oder Kalk vermischte Steine u. s. f. Im Poln. Gruz. Auch der Gries oder grobkörnige Sand, wird so wie das Grießig, oder was in den Bienenstöcken auf den Boden fällt, in einigen Gegenden Grus genannt.
Gruse, (die) in einigen Gegenden, besonders Nieder-Deutschlandes, grünes Gras, Rasen, die grüne Saat, die Grüne. Die Hasen in der Gruse schießen, in der grünen Saat. Daher grusicht, dem Grase an Geschmacke ähnlich. Der braune Kohl schmeckt grusicht, wenn die grüne Brühe nicht abgegossen worden. Es stammt von Gras her; siehe Gras Anm.
Grusens, harter körniger Honig; s. Th. IV, S. 730.
Grusicht, siehe Gruse.
Gruß, (der) [mit einem langen u] die Anwünschung alles Guten an eine Person, bey der Begegnung, bey der Ankunft, oder auch bey der Entfernung, und die Worte, womit solches geschieht. Der Gruß des Engels Gabriel an die Jungfrau Maria, oder der englische Gruß, Luc. 1. Jemanden einen Gruß an einen andern mitgeben, ihm auftragen, den andern in seinem Nahmen zu grüßen. Einem seinen Gruß vermelden lassen, ihm seinen Gruß entbieten oder senden. Einen Gruß von jemanden ablegen, bringen. Einen Gruß bekommen. Siehe auch Grüßen.

Bey den Handwerkern ist die Gebung und Bringung des Grußes, wozu jedes Handwerk seine eigene Formeln hat, ein sehr wichtiges Stück, indem keiner

ner von einem Orte weggehen und bey einer Innung fortkommen konnte, ohne den Gruß von dem Meister und den Gesellen des Handwerkes empfangen zu haben. Siehe **Handwerks-Gruß.**

Gruß-Zeit, bey den Jägern, diejenige Zeit, da das Wild geschonet wird, welches sowohl in der Setzzeit und Vogelbrut, als auch zur Brunftzeit geschieht; die Hägezeit, geschlossene Zeit.

Die Bedeutung des Wortes Gruß in dieser Zusammensetzung ist dunkel.

Grutiae ius, die Floßgerechtigkeit, das Floßrecht; siehe Th. XIV, S. 302.

Grygallus Gesn. siehe **Griegel-Hahn.**

Grylle, siehe **Grille.**

Gryllotalpa, siehe **Reit-Wurm.**

Gryphus, *Gryps*; siehe **Greif.**

Guajacum, siehe **Franzosen-Holz.**

Guajava, siehe **Guayava.**

Guainier, Siliquaster Cercis *Linn.* siehe **Judas-Baum.**

Guanabanus, Flaschenbaum; siehe Th. II, S. 196.

Guanin, ein gewisses Metall, welches aus Gold, Silber und Kupfer besteht. Unter 32 Theilen desselben, halten 18 Gold, 6 Silber, und 8 Kupfer. Vor Zeiten waren Bergwerke von diesem Metalle in der Insel St. Domingo; seitdem aber die natürlichen Einwohner dieser Insel von den Spaniern ausgerottet worden, ist die Kenntniß desselben gänzlich verloren gegangen.

Guardein, siehe **Wardein.**

Guardian, aus dem mittlern Lat. Guardianus, in den Franziscaner-Klöstern, der Vorgesetzte eines Klosters, der bey andern Orden Abt, Superior, Prior u. s. f. genannt wird.

Guayava, Guajava, Guava, Gojava, Cujava-Baum, Fr. Goyavier, Guayavier, Psidium *Linn.* ein Pflanzengeschlecht mit vielen dem Blumenkelche in einem Ringe einverleibten Staubfäden und einem Staub-

Wege,

Wege, deren Blumenkelch auf dem Fruchtknoten sitzt, und in 5 Abschnitte zerspalten ist, deren Blumenkrone aus 5 Blättchen besteht, und deren Beere nur eine Zelle, und in dieser viele Samen hat. Linné führt nur zwo Arten an.

1. Cujavabaum mit birnförmiger Frucht, Cujavabirnbaum; weiße süße Cujave, Cujavus domestica *Rumph.* Guayava alba dulcis *Commel. & Merian.* Guajava foliorum angulis quadrangulis, fructu oblongo *Trew & Ehret.* Guajavos fructu pallido dulci *Burm.* Psidium pyriferum, foliis lineatis obtusiusculis, pedunculis vnifloris *Linn.* Fr. Goyavier domestique Poirier des Indes, ist in beyden Indien zu Hause. Der Stamm ist viereckig, und wird in seinem Vaterlande so dick als ein Mannsschenkel, und 20, auch mehrere, in Europa aber selten über 7 Fuß hoch. Die Blätter haben viereckige Winkel. Aus dem Haupt-Stamme ragen verschiedene große Aehren hervor, welche am Gipfel mit Träubchen gelber herabhängender Blüthen bedeckt sind. Die Frucht, welche von den Holländern Granatbirn genannt wird, hat die Gestalt und Größe einer mittelmäßigen Birn, nur ist sie auf ihrer Oberfläche höckerig, und nach dem Stiele zu etwas dicker, als unsere Birnen. Anfangs ist sie grasgrün und rund, wenn sie aber vollkommen reif ist, gelbgrün oder citronengelb, und länglich. Inwendig ist sie mit einem weißlichen oder hellgelben süßen Fleische angefüllt, welches wie Erdbeeren schmeckt, und wie Heu riecht, welchen Geruch diejenigen lange im Munde behalten, die sie genießen. In diesem Fleische liegen viele eckige Kerne. Sie ist sehr angenehm zu essen, und wird daher roh und gekocht genossen; nur muß man nicht zu viel davon auf einmahl essen, weil sie wegen ihrer zusammen ziehenden Kraft gern Verstopfung, und wenn ihre Samen mit ihren scharfen und ungleichen Ecken zugleich verschlungen werden,

in den Gedärmen, und besonders in dem Mastdarme, große Schmerzen und zuweilen gar einen Blutfluß erreget.

2. Cujavabaum mit apfelförmiger Frucht; Cujavaapfelbaum; weiße saure Cujave, Cujava Utan *Rumph.* Cujavus agrestis *Rumph.* & *Merian.* Guajava alba acida fructu rotundiore *Pluk.* Guajava pomifera indica, pomis rotundis *Bauh.* Psidium pomiferum, foliis lineatis acuminatis, pedunculis trifloris *Linn.* Fr. Goyavier sauvage, Guayave des Américains, Holl. Bosch-Guajaveboom, wohnt gleichfalls in beyden Indien. Die Frucht ist rund, weiß und sauber, und wird nur von dem gemeinen Volke gespeiset.

Man findet die Cujavabäume zuweilen in unsern Gärten. Sie werden aus dem Samen auf dem Mist-Beete erzogen, und, wenn sie aufgegangen sind, in kleine, mit leichter, doch fetter Erde angefüllte Töpfe verpflanzet, und diese wieder in das Mistbeet eingegraben; doch muß man ihnen die freye Luft nicht ganz benehmen, sonst überwachsen sie sich und gehen leicht ein. Gegen den Herbst setzt man die Töpfe in das Glashaus, und räumt ihnen einen mäßig warmen Platz ein. Sie wollen im Winter öfters, aber wenig auf einmahl, begossen seyn. Auch im Sommer bleiben sie im Glashause stehen, doch so, daß sie durch die Fenster einige Luft genießen. Hält man die Stämmchen zu kühl, werden sie weder Blumen noch Früchte tragen; wenn man sie aber gehörig wartet, werden sie leicht im dritten Jahre blühen.

Gubener Bier, siehe Th. V, S. 24.

Gubst, (die) bey einigen das Weibchen, oder die Geiß des Steinbockes, welche andere die Jesche nennen. Siehe Steinbock.

Guck=Fenster, siehe Gucker.

Guck-Rübe, eine Art langer Rüben, welche in den Brachfeldern Englands und der Niederlande wächset; Rapa satiua oblonga *Linn.* Siehe Rübe.

Gucken (*), wird im g. L. und in der vertraulichen Sprechart für sehen gebraucht, so fern solches die Augen auf etwas richten, es gewahr zu werden suchen, bedeutet. Nach etwas gucken. In das Buch gucken. So auch in den Zusammensetzungen angucken, aufgucken, begucken, sich umgucken u. s. f.

Gucker. 1. Eine Person, welche gucket, d. i. nach etwas sieht; doch nur in der Zusammensetzung Stern-Gucker.

2. Ein Werkzeug, wodurch man guckt. So wird ein Augenglas, ein kleines Perspectiv, im g. L. ein Gucker, ein Taschenguckerchen, ein Operngucker genannt. Auch ein, entweder in einem größern Fenster, oder an einer Thüre angebrachtes kleines Fenster, um vermittelst desselben zu beobachten, was außer dem Hause oder einem Gemache vorgeht, ein Guck-Fenster, ein Schößchen, heißt im g. L. ein Gucker, ein Guckerlein, im Oberd. ein Gutzerlein, von gutzen, gucken; Fr. Guichet.

Guckguck (**), ein Waldvogel von der Größe einer Turteltaube, nur von einem längern und geschlankern Leibe, der auf dem schwärzlichen Schwanze weiße Flecken hat, und den Nahmen von seinem bekannten Geschreye

(*) Im Oberdeutschen auch guggen, gauken, gutzen, bey einigen Hochdeutschen kucken, im Niedersächs. kiken, im Dän. kige, im Schwed. kika, koka, im Schottländ. keyke, kyke, im Irländ. kighim, im Isländ. giägalt.

(**) Im Oberd. Guggauch, Gugger, Gauch, im Niedersächs. und bey den hochdeutschen Niedersachsen Kukuk, im Dän. Kukkuk, Giog, Kikkand, im Schwed. Gök, im Isländ. Gaukr, im Norweg. Gög, im Angels. Gaec, Geac, im Engl. Gawk, Cockow, im Franz. Coucou, im Böhm. Kukacza, im Poln. Kukulka, im Lat. Cuculus, im Griech. κοκκυξ, alle als eine Nachahmung seines eigenthümlichen Geschreyes.

schreye führt. Der Guckguck ruft seinen eigenen Nahmen aus, sagt man von jemanden, der an andern Fehler tadelt, die er doch selbst an sich hat. Bey dem großen Haufen ist der Guckguck oft eine feine und versteckte Benennung des Teufels. Daß dich der Guckguck!

Es gibt verschiedene Arten dieses Vogels, von denen ich aber nur den gemeinen europäischen Guckguck, Cuculus vulgaris *Klein* Cuculus canorus *Linn.* beschreiben werde. Das Männchen ist am Kopfe, Kehle und Hals, bis auf das Brustbein, aschgrau; am Rücken bis auf den Schwanz ebenfalls aschblau, nur etwas dunkler. Die vordersten sechs langen Schwing-Federn haben am Bauche der Fahne schneeweiße Quer-Streifen; die übrigen Schwingen sind alle einfärbig und schwärzlich. Im Schwanze sind die äußersten Federn kürzer, als die mittlern; er ist schwärzlich, und dessen Federn sind längst dem Kiele und am Inwendigen der Fahne mit schneeweißen Tüpfeln versehen. Die Federn an der Brust sind weißlich, mit schwarzen Quer-Strichen einige Mahl durchzogen; die Federn unter dem Schwanze durchaus dunkelweiß. Der Schnabel ist vorn schwärzlich, nach dem Kopfe zu aber bläulich und gelb. Die Augen sind groß, mit gelben Zirkeln um den Stern; die Klauen an den Füßen nicht krumm und scharf, sondern wie bey den Tauben. Die Luft-Röhre ist an der Stelle, wo sie sich an der Lunge spaltet, weiter und mehr ausgehöhlt, als bey andern Vögeln. Vielleicht dient dies dem Vogel zu seiner starken Stimme. Das Weibchen des Guckgucks ist auf dem Rücken, Kopf, Hals und Flügeln schwarzbraun. Alle Federn, sowohl lange als kurze, sind verschiedene Mahle mit röthlichen Streifen in die Quere durchzogen; und weil die Enden oder Spitzen der Federn auch mit dieser Farbe eingefaßt sind, so scheint der Vogel mehr roth, als dunkel- oder schwarzbraun, zu seyn.

Ge-

Gegen den Bürzel ist er durchaus hellbraun, oder röthlich. Der Schwanz hat, wie bey dem Männchen, nur zehn Federn, ist am Grunde dunkelbraun, die Querstreifen und Flecken aber hellbraun und röthlich; am Kiele herunter sind weiße Flecken. Brust und Bauch, wie beym Männchen; aber die Gabel- oder Tragfedern unter dem Schwanze sind mit Schwarz bezeichnet, die beym Männchen weiß ausfallen. Der Augenstern hat einen gelben Zirkel; die Füße wachsgelb; der Schnabel wie beym Männchen. Diese Verschiedenheit bey dem Männchen und Weibchen kann vielleicht Ursache seyn, daß Einige eine Art rother europäischer Guckgucke angeben.

Man hat von dem Guckguck die irrige Meinung, daß er sich nach Johannis in einen Raubvogel verwandle, und den Sperbern nahe komme, wozu die Veränderung seiner Farben Anlaß gegeben hat. Es ist aber schwerlich zu glauben, daß derselbe, da er in seiner Jugend mit Erdwürmern gefüttert wird, seine Natur verändere, Fleisch zu fressen, und hernach ein Raubvogel zu werden, besonders wenn man seine Füße, Schnabel, Farbe und Lebensart betrachtet. Er verändert niemahls seinen geraden taubenartigen Schnabel in einen krummen Raubvogelschnabel, so wenig als seine Füße, die dem Wachsthume nach ebenfalls den Turteltaubenfüßen mehr ähnlich sind, als Raubvögel-Klauen. Wenn er aus dem Neste flieget, welches gemeiniglich im Julius geschieht, sieht er ganz schwärzlich und nur wenig gesperbert aus. In dieser Zeit, bis in den September, da er fortzieht, und sich vorher mauset, nimmt er völlig die roth- und schwarzstreifige Farbe des Rittelgeyers an sich, in welcher Gestalt er fortzieht, und in dem folgenden Frühlinge bey seiner Ankunft die ordentliche Guckguckfarbe mitbringt, nähmlich lichtgrau in grau schattiert und gesperbert. Er raubt auch niemahls etwas, außer daß er andern

kleinen Vögeln, der Zippe, der Bachstelze, der Grasemücke 2c. die Eyer aussäuft.

Daß der Guckguck unbillig unter die Raubvögel gerechnet werde, s. das 77 St. der Hannov. nützl. Samml. v. J. 1757, Col. 1221, fgg.

Gedanken über den Kuckuck, die ich neulich im Traume hatte, (in so fern dieser Vogel ein Engel im Frühling, und ein Barbar im Herbst ist,) st. im 43 St. der Hannov. Beytr. z. N. u. Vergn. a. d. J. 1760.

Nach seinem Magen zu urtheilen, kommt er den fleischfressenden Vögeln näher, als denen, die sich von Körnern nähren. Denn sein Magen besteht aus einer Haut, oder er ist vielmehr ein häutiger Sack, der seine fleischichte starke Wurzeln hat, wie man ihn an den Raubvögeln gewöhnlicher Maßen findet. Seinem Aufenthalte nach, ist er ein Zugvogel. Denn nach der Sommerszeit begibt er sich wieder hinweg, zieht nach wärmern Ländern, und kommt im Frühjahre im April oder May wieder (daher er im Niedersächsischen auch **Mayvogel** genannt wird,) leget alsdenn in die Nester der kleinern Vögel, vornehmlich der Grasmücken, Finken 2c. in jedes nur ein einziges ziemlich kleines Ey, welches die fremde Mutter ausbrütet, füttert und aufzieht. Die Eyer sind ungefähr so groß, wie des Kernbeißers seine; am Grunde ganz grau, oder hell aschfarbig, durchaus mit bläulichen Puncten und Strichelchen, auch andern Flecken, am meisten nach dem stumpfen Ende zu besprengt.

Nach des Herissant Meinung, ist dem Guckguck wegen der Lage seiner Eingeweide, nach dem Hrn. von Haller aber wegen der Gefräßigkeit, die von dem großen Magen abhängt, das Brüten unmöglich. Bey allen andern Vögeln sitzt ihr harter Magen oben nach dem Rücken zu, und die weichern Eingeweide liegen unten. Der Bau ihres Unterleibes ist daher sehr bequem, ihre Eyer sanft zu bedecken, zu erwärmen und auszubrüten. Nur dem Guckguck fehlt diese innere Einrichtung. Sein harter Magen liegt unten, und daher ist er ungeschickt zur Ausbrütung seiner Eyer, die er damit vielleicht erdrücken würde. Daher legte ihm der Schöpfer den Trieb bey, seine

Eyer

Eyer in das Nest eines andern Vogels, sonderlich einer kleinern Grasmücke, zu legen, um sie von derselben ausbrüten zu lassen. Diese Vögel vermehren sich ohnedies hinlänglich, wenn gleich Eine Brut derselben verloren geht; und da er ein kleinerer Vogel, als derjenige ist, der sich in den Genuß seiner Rechte eindrängt: so stehen die jungen Guckgucke, die der Grasmücke bald zu groß werden, um so weniger in Gefahr, von ihr gemißhandelt, vielmehr, wo nicht aus Liebe, doch füglicher aus Furcht oder Vorsicht, weiter erzogen zu werden.

Dissertation anatomique sur les organes de la digestion de l'oiseau appellé Coucou, par Mr. HERISSANT, s. in den Memoir. de l'Acad. de Par. a. d. J. 1752, à Par. 1756. 4. S. 417 — 423, u. 1 K. T.

Von Ausbrütung des Kuckucks, s. im 59 St. der Hannöv. nützl. Samml. v. J. 1756, Col. 1175 f.

Vermischte Gedanken über vorstehende Abhandlung, s. im 8 St. ders. v. J. 1757, Col. 121, fgg.

Von Carl Wilh. Cederhielm Anmerkung vom Kuckucksey, s. im 3 B. der übers. Abhandl. der kön. schwed. Akad. d. Wiss. a. d. J. 1741, S. 79 — 81.

Warum das Weibchen des Kukuks ihre Jungen durch andere Vögel ausbrüten und aufziehen läßt, aus Univ. Magaz. 1766, July, S. 16 übers. s. im 1 St. des 1 B. des neuen Brem. Magaz. 1767, 8. S. 101 — 105; und im 10 St. des 6 Th. der neuen Auszüge &c. Frf. und Leipz. 1767, 8. S. 903 — 909.

Warum der Kukuk die Ausbrütung seiner Eyer und die Fütterung seiner Jungen, andern und zwar kleinern Vögeln überlasse, ohne sich selbst ein Nest zu bauen und für seine Jungen Sorge zu tragen? s. im 52 St. des Hr. gel. Merc. a. d. J. 1767, S. 409, f.; im 4 St. des IV B. des Berl. Magaz. S. 357 — 359; und im 17 St. der Hamb. gemeinnütz. Nachr. &c. v. J. 1764, S. 115, f.

Bey dieser Gelegenheit haben viele Alte und Neuere vorgegeben, der junge Guckguck fresse, wenn er etwas heran gewachsen ist, seine Pflegemutter, den kleinen Vogel nähmlich, der ihn ausgebrütet, und bis dahin aufgezogen hat. Er soll also ein Bild undankbarer Kinder gegen ihre Aeltern seyn, und die Undankbarkeit des Guckgucks ist zum allgemeinen Sprichwort geworden. Allein, diese Thathandlung, welche nicht die mindeste zuverlässige Beobachtung für sich hat, ist ursprünglich eine Erdichtung. Denn an sich ist der Guckguck nicht zum Raube anderer kleinen Vögel geneigt, an

am wenigsten, daß er es thun sollte, wenn er noch klein und ohne erforderliche Stärke ist.

Des Hrn. Klein Beobachtung scheint die ganze Sache aufzuklären. Es erzählt nähmlich Derselbe in der Vorbereitung zur Vögelhist. S. 56, daß er in seiner Jugend in dem Garten seines Vaters das Ey eines Guckgucks in dem Neste einer anmuthig singenden Grasmücke angetroffen. Als der junge Guckguck ausgebrütet und etwas befiedert war, setzte er ihn, sammt dem Neste, in einen mäßigen hölzernen Käfich, und ließ diesen an demselben Orte im Garten stehen. An einem Morgen bald darnach fand er die Grasmücke zwischen den Sprossen stecken, und der Guckguck hatte ihren Kopf und Hals im Rachen, und schluckte beständig daran, konnte aber den Vogel nicht durch die Sprossen in den Käfich ziehen, weil der Körper nicht durchging. Er urtheilt hierüber ganz recht. Wenn der Guckguck von den kleinen Vögeln gefüttert wird, die ihm den Schnabel und Kopf in sein weites Maul stecken, so geschieht es bisweilen, daß er, aus Freßbegierde, den kleinen Kopf der Pflegemutter mit ergreift, und ihn, wie das andere Futter, hinterschlingen will. Wenn die kleinen Vögel frey, und nicht eingeklemmt sind, wie hier die Grasmücke, und den Kopf nicht etwann zu tief in des jungen Guckgucks Rachen gebracht haben, so wird ein solches Verschlingen schwerlich statt haben. Denn sie helfen sich sicherlich heraus, und der Guckguck, der in seinem Halse und Schnabel nichts Bewaffnetes hat, muß nachgeben. Indessen mögen gar wohl Fälle vorkommen, da auf diese Weise ein kleiner Vogel vom Guckguck umgebracht wird.

Die Landleute pflegen auf das Geschrey des Guckgucks, einige aus Aberglauben, andere aus verschiedenen Wahrnehmungen, welche natürliche Folgen haben, Achtung zu geben. Gemeiniglich ist er der Bauern Kalender, weil sich, wenn er in den Gärten gehört wird, insgemein das Wetter ändert.

Wenn der Guckguck spät nach Johannis, wider die Gewohnheit, ruft, so wollen alte Landleute daraus theure Zeit muthmaßen. Wenn dieses trifft, so kann ein natürlicher Zusammenhang dieser seyn: Der Guckguck schreyet bey warmem und trocknem Wetter, welches spät nach Johannis ausfällt. Auf einen trocknen und heißen Sommer folgt oft ein kalter

Herbst

Herbst und frühe Kälte im Winter, viel Nässe, und eine diesen Erfolgen ähnliche Witterung, die den künftigen Saaten wohl nachtheilig seyn kann. Darneben ist ein trockner heißer Sommer manchen Früchten in Gärten und auf Wiesen nachtheilig. Endlich ist auch die Trockenheit und warme Witterung des Sommers eine Veranlassung zu den Mäuseherbergen in der Erde. Und so können manche Umstände bey dem späten Guckgucksrufen zusammen kommen, die einer künftigen guten Aernde gleich beym Einsäen und Aufgehen hinderlich sind.

36 St. des Wittenb. Wochenbl. v. J. 1776, S. 288.

Der Guckguck hat seinen Aufenthalt gemeiniglich in dicken Wäldern, hohlen Weidenköpfen oder andern abgehauenen Bäumen, oder in Felsen, oder an Gestaden der Flüsse, und in den Löchern der Erde. Seine Nahrung besteht in Raupen und Würmern.

Man pflegt zwar hier zu Lande diese Vögel nicht zu essen, und hält sie, wie die h. Schrift sie auch dafür erklärt, für unrein; doch meinen etliche Schriftsteller, daß das Fleisch der jungen Guckgucke, die erst aus ihrem Neste geflogen, und außer demselben noch keine Speise genossen, aller andern Vögel Fleisch an gutem Geschmacke übertreffe. Weil daher Einige von dem Guckguck eine Delicatesse zu speisen machen, so ist man darauf bedacht gewesen, wie man denselben am bequemsten fangen könne. Weil sie nun im Frühlinge, wenn sie ankommen, am besten und fett, dabey aber scheu sind, und ihnen schwer beyzukommen ist, und, wie man sie auf dem Herde oder auf eine andere Weise fangen könne, bisher noch nicht bekannt ist: so hat man eine Art von Pfeiffen aus Horn oder Holz erdacht, mit welchen man ihren Ruf angeben kann, und wodurch sie sich leicht hintergehen lassen, und welche eben deswegen gleichfalls Guckguck oder Guckgucks-Pfeiffe genannt wird. Man pflegt sie auf folgende Art zu verfertigen. Es wird von Horn ein Ende genommen, 3½ Zoll lang, und inwendig die Weite, daß sie quer über 1¼ Zoll habe, wird rund abgedrehet, und

an

an beyden Enden ein Boden darein gemacht. Oben an dem einen Ende wird ein längliches Loch, wie an einer Flöte, gemacht, am andern Boden aber ein rundes Loch, doch so groß, daß es vom Auf- und Zuhalten des Loches den Ton des Guckgucks bekomme. Damit stellet man sich in der Gegend, wo der Guckguck ruft, hin, und antwortet ihm mit dieser Pfeiffe. Er kommt hierauf gar bald geflogen, da man denn zum Schießen fertig seyn muß, weil er nicht lange wartet. Auf diese Art kann man ihrer viele schießen.

Man kann vermittelst dieser Pfeiffe nicht nur den Ton und Ruf des Guckgucks angeben, wenn man ordentlich darein bläset, sondern es lassen sich auch die vornehmsten Arten des Wild-Geschreyes darauf nachmachen, wenn man es geschickt zu wenden und zu regieren weiß. Siehe auch den Art. Wildruf-Dreher.

Ehedem gebrauchte man auch den Guckguck in der Medicin. Man verbrannte denselben zu Asche, und gab davon, wider den Stein, Magenschmerzen ꝛc. dem Patienten zu $1\frac{1}{2}$ Quent auf einmahl ein. Eben diese Asche diente auch wider die Epilepsie, in Fiebern und andern Krankheiten. Der Guckguckskoth ward gesotten, und von denen, die von einem wütenden Hunde gebissen waren, als ein besonderes Mittel getrunken.

Physikalische Betrachtungen über den Kuckuck, st. im 12 St. des 2 Jahrg. der Bunzlauischen Monathschr. z. N. und Vergn. v. Mon. Dec. 1775, S. 357 — 363.
Hrn. C. R. Bock preußische Ornithologie, im 9 St. des Naturforschers, Halle 1776, gr. 8. S. 48 — 53.
Der Kukuk, oder des Hrn. A. J. Lottingers auf eigene Erfahrung gegründete Nachrichten über die Naturgeschichte dieses wunderbaren Vogels. Aus dem Französ. übersetzt, (von Hrn. Prof. Schneider) Straßb. 1776, 8. 5 und einen halb. Bog.

In den innern Theilen von Afrika findet man eine besondere Gattung von Guckguck, dem die holländischen Colonisten den Nahmen eines Honigweisers gegeben haben, weil er den Reisenden zeigt, wo wilder Ho-

nig versteckt liegt. Ich werde davon im Art Honig=Weiser handeln.

Guckgucks=Blume, eine Benennung, 1. der Cardamine pratensis *Linn.* oder Gauchblume; siehe Th. XVI, S. 486.

2. Der Orchis, siehe **Knaben=Kraut.**

3. Des Sisymbrium Nasturtium aquaticum *Linn.* oder Wasserrettigs; siehe unter **Rettig.**

4. Einer Art Lichtröschen, mit viermahl eingeschnittenen Kronblättern und einer rundlichen Frucht; **Guckgucksnägelein, Gauchnelke, Pechblume, Pechnägelein, Fleischblume,** Lychnis plumaria sylvestris simplex *Raj.* Lychnis pratensis, flore laciniato simplici *Moris.* Lychnis Flos Cuculi, petalis quadrifidis, fructu subrotundo *Linn.* Fr. Marguerite d'Espagne. Man findet sie in ganz Europa auf etwas feuchten und schattigen Wiesen wild. Den Nahmen Guckgucksblume hat sie vermuthlich, weil sie im May blühet, wenn sich der Guckguck wieder hören läßt. Die zaserige, dauernde Wurzel treibt gemeiniglich einfache, ungefähr anderthalb Fuß hohe, gestreifte, eckige Stängel, welche mit platt aufsitzenden, einander gegen über gestellten, schmalen, lanzettförmigen, an der Spitze röthlichen und am Rande umgeschlagenen Blättern umgeben, und an den Spitzen mit einigen gestielten, röthlichen oder auch weißen, einfachen oder gefüllten Blumen besetzt sind. An dem Blätter-Winkel zeigt sich öfters ein weißer Schaum, welcher von einem grünen Erdflohe dahin geleget wird; daher auch die Pflanze den Nahmen Guckgucksspeichel erhalten hat. Die rothe gefüllte Spielart unterhält man in den Gärten, und vermehrt die Stöcke im Frühlinge oder Herbste durch die Wurzeln. Sie blühet in einem guten, lockern und feuchten Boden häufig; ein trocknes und hitziges Erdreich verträgt sie nicht. Einige behaupten, daß diese Wiesenpflanze zum Futter

tauge;

tauge; Andere aber wollen beobachtet haben, daß das Vieh dieselbe nicht gern fresse.

Da an dem Stängel dieser Pflanze unter jedem Knoten der Blätter, hauptsächlich aber an den obersten, ein ölicht-harziges Wesen befindlich ist, an welchem alle kleinere Insecten, wenn sie von ungefähr daran kriechen oder fliegen, daselbst hangen bleiben und sterben: so halte ich dafür, daß dieses Gewächs dem Viehe nicht nur nicht gesund, sondern auch schädlich sey, zumahl, wo es sehr häufig wächset. Das Vieh bekommt vielen solchen zähen Kleister mit in den Magen und in die Gedärme, welcher vermöge seiner kleberigen Eigenschaften sich an der innern Seite der Gedärme anhängen, und dem Viehe nachtheilig werden kann. Es muß auch das Vieh alles dasjenige mit fressen, was sich an diesem vegetabilischen Leim angehänget hat; und wer kann versichern, daß nicht etwas schädliches hiermit in den Magen der Thiere sollte können gebracht werden? Es scheint aber auch, als wenn das Vieh von selbst schon einen Ekel an diesem Gewächse hätte, indem man wenig davon fressen sieht.

Guckgucks-Brod, } *Acetosella*; s. Th. I, S. 266, fgg.
Guckgucks-Klee, }

Guckgucks-Nägelein, Lychnis Flos Cuculi; s. Guckgucks-Blume, No. 4.

Guckgucks-Pfeiffe, siehe oben, S. 301.

Guckgucks-Speichel, ein weißer Schaum, welcher sich in den ersten Tagen des Frühlinges an verschiedenen Arten von Pflanzen und Bäumen anleget, und den der große Haufe mit dem Isidor von Sevilla für den Speichel des Guckgucks hält, weil er zu der Zeit entsteht, wenn sich dieser Vogel hören läßt, und wieder verschwindet, wenn er fortzieht; Niedersächs. Kukuks-Spye, in Jütland Giögespit, in Norwegen Lappespye, Froschspeichel, sonst auch Frühlingsschaum. Swammerdam hat schon bewiesen, daß dieser Schaum von den kleinen Flohheuschrecken (Locusta Pulex, Cicada fusca, alis superioribus maculis albis, in spuma quadam viuens, Schaumwurm,) herrührt, deren Junge, so bald sie aus dem Eye kommen, auf eine

Pflan-

Pflanze kriechen, und sich daselbst unter diesem dicken Schaume, den sie von sich geben, verhüllen, um sich dadurch sowohl vor der Sonnenhitze, als auch vor den Spinnen zu verwahren.

Dieser Schaum, welcher sich bey den ersten schönen Tagen des Frühlings an verschiedene Arten von Pflanzen anlegt, und welchen Isidor von Sevilien für den Speichel des Guckgucks hält, sieht in der That dem ausgeworfenen Speichel nicht unähnlich. Er entsteht zu der Zeit, wenn der Guckguck zu rufen anfängt, und vergeht wieder, wenn dieser wegzieht. Ja, man bemerkt so gar, daß dieser Vogel, wenn er von einem Orte zum andern fliegt, auf der Brust nicht anders röchelt, als wenn er ausspeyen wollte. Wenn nun Isidor dieses für einen Catarrh gehalten hat, so kann ihm dieses leicht zu seiner Theorie Anlaß gegeben haben. Inzwischen hat schon Swammerdam entdeckt, daß dieser Schaum von einer Art Heuschrecken, und zwar aus ihrem Munde, käme; wiewohl dieses letztere ein Irrthum ist, indem, nach der Wahrnehmung des Poupart, diese Feuchtigkeit nicht aus dem Munde, als welcher ihnen fehlt, sondern aus dem Hintern entstehe.

Man sieht allmählich im Sommer gewisse kleine Thiere, welche die Naturkundigen, der Aehnlichkeit wegen, Flohheuschrecken nennen, weil sie sehr klein sind und wie die Flöhe springen. Ihre hintersten Beine stehen nicht höher als der Rücken, welches sie von andern Heuschrecken unterscheidet. Sie haben, wie die Flöhe, am Bauche lauter Falten, welches sie geschickt macht, sehr lebhaft, und ohne daß man eine Zeit dabey unterscheiden kann, umher zu hüpfen. Mitten in dem thierischen Schaume liegt die kleine Heuschrecke, von grüner Farbe, die ihr Futter verzehrt, und durch die durchsichtige Haut hervor scheint. Mit der Zeit bekommt sie vier kleine Schadenheiten auf dem Rücken, in welchen die Flügel eingeschlossen sind, welche sie einer kleinen Kröte ähnlich machen. Sie ist die einzige Gattung von Heuschrecken, die eine steife und sehr spitzige Röhre oder Stachel hat, womit sie den Saft aus den Pflanzen zieht; da hingegen alle andere uns bekannte Arten von Heuschrecken mit Münlern, Lippen und Zähnen versehen sind, womit sie die Kräuter und selbst den Weinstock benagen. Wenn man den Schaum vorsichtig, ohne dem Thiere zu schaden, wegwischt, dringt alsobald mehr aus dem Hintern heraus, so

 lange

lange bis genug da ist, ihm wieder eine Wohnung und Schutzwehr zu verschaffen.

Diese Laubheuschrecken legen Eyer, woraus im Frühlinge andere kleine Heuschrecken kommen, welche darauf einige Zeit in einem dünnen Häutchen zu ihrer Sicherheit verhüllet liegen. Diese Hülle hat ihre Augen, Füße, Flügel und andere Theile, in welchen die damit übereinstimmenden Gliedmaßen des kleinen Thieres wie in Futteralen stecken. Wenn es aus dem Ey kriecht, sieht es wie ein kleiner weißer Wurm aus, der nicht größer als eine Nadelspitze ist. Hat es hernach einige Tage den Saft aus der Pflanze, worauf es liegt, gesogen, so wird es grasgrün, und sieht alsdenn einem grünen Frosche, der auf die Bäume kriecht, und deshalb Baumfrosch (Rana arborea) genannt wird, ziemlich ähnlich. Ob gleich dieses Insect in einer Haut verhüllet ist, so kriecht es doch, wenn man es von dem umgebenden Schaume befreyet, schnell und dreist; hingegen springt und fliegt es nicht eher, als bis es sein Häutchen abgeworfen hat. So bald es aus dem Ey gekrochen ist, klettert es auf eine Pflanze, welche es mit dem Hintern berühret, und damit einen kleinen Tropfen einer, von Luft angefüllten, Feuchtigkeit fallen läßt. Neben den ersten Tropfen leget es nach und nach die übrigen, bis es in einen dicken Schaum ganz eingehüllet ist, in welchem es so lange bleibt, bis es ein vollkommenes Thier seiner Art geworden, oder bis es von dem Häutchen, worin es bisher eingeschlossen lag, völlig befreyet ist. Um einen Schaum hervor zu bringen, macht es sehr geschickt mit Hülfe seines Körpers einen Bogen, dessen erhabener Theil der Bauch ist; augenblicklich darauf macht es einen andern entgegen gesetzten Bogen, so, daß der Bauch, welcher erhaben war, die hohle Seite desselben ausmacht. Jedesmahl, da das Thierchen die entgegen stehenden Spannungen macht, bläst es einen kleinen Tropfen gedachten Schaumes heraus, welchen es an beyden Seiten mit den Füßen von einander treibt. Man hat wahrgenommen, daß, wenn man einige dieser Heuschrecken auf einen jungen Schuß der Münze (Mentha) geleget, die Blätter, auf welche sie ihren Schaum ausgeworfen, ihr Wachsthum verloren, da die andern ihre völlige Größe bekommen; welches offenbar beweiset, daß diese Insecten, so lange sie in ihrem Schaume eingehüllet sind, sich von dem Safte der Pflanzen nähren. Wenn sie zu einer gewissen Größe gelanget sind, machen sie sich von ihren Windeln, ihrer häutigen Hülle, los, lassen sie im Schaume liegen, und hüpfen behende auf dem Erd-

Boden

Boden herum. Dieser Schaum ist ihnen im Stande ihrer Kindheit, da sie keine Aeltern haben, welche für sie sorgen, von großem Nutzen. Er beschirmet sie vor der brennenden Sonnenhitze, welche sie sonst austrocknen und ihre kleinen Aeßer augenblicklich in Gerippe verwandeln würde. Er schützet sie hiernächst vor der Raubbegierde der Vögel, und vornehmlich der gefräßigen Spinne, welche sie bald aussaugen würde.

Es ist eine allgemeine Einbildung der Landleute, daß dieser Schaum schönes Wetter bedeute; da aber das schlechte Wetter nothwendig den Schaum verderben und vertilgen muß, so bekommt man ihn nicht eher zu sehen, als wenn das Wetter schön ist, und in so fern zeigt derselbe schönes Wetter an.

Anmerkung vom Frühlingsschaum, st. im 2 Th. der gesellschaftl. Erzähl. Hamb. 1753, 8. S. 363, f.

Jo. Cooks Nachricht von dem so genannten Kukuksspeichel, aus Lond. Magaz. 1766, March, p. 133 übers. st. im 1 St. des 2 B. des Neuen Brem. Magaz. S. 86 — 96

Beschreibung eines Insekts, das meist an allen Pflanzen und Bäumen in einem weißen Schaume lebt, von Carl v. Geer mitgetheilt, st. n. 16 Kupferabbild. im 3 B. der übers. Abhandl. der kön. schwed. Akad. der Wiss. a. d. J. 1741, S. 257 — 271.

Jo. Günthers Untersuchung des Guckuksspeichels, st. in den Bresl. Samml. v. Nov. 1722. Siehe auch vermischte öcon. Samml. 2 Th. Lpz. 1751, 8. S. 156, f.

Des ecumes printanieres, par Mr. POUPART, st. in den *Memoir. de l'Acad. de Par.* a. d. J. 1705, S. 124 — 127.

D. übers. Von dem Frühlingsschaum, im 1 Th. der Neuen Anmerk. über alle Theile der Naturl. S. 431, fgg.

Christ. Reicharts Abhandlung vom Gukgukspeichel, insonderheit der Weiden, st. in Dessen gemischten Schriften, Erf. 1762, 8. S. 424 — 431.

Jo. Aug. Unzers Gedanken von dem Frühlingsschaume, st. in Dessen Samml. kleiner physikal. Schriften, Rinteln und L. 1766, 8. S. 426 — 430.

MICH. BERNH. VALENTINI obs. de vermibus saliuatoriis, st. in den *Misc. Nat. Cur.* Dec. III A. II. Obs. 121.

Den Nahmen Guckgucksspeichel, führt unter den Pflanzen auch besonders die Lychnis Flos Cuculi; siehe oben, S. 303.

Guède, Isatis tinctoria *L.* Färberweid; siehe Weid.

Guêpe, siehe Wespe.

Guerras, oder Garras, wie die Engländer, und Gerras oder Gerraes, wie die Holländer schreiben, ist eine Sorte weißer Kattun, welchen man in Bengalen, nicht aber, wie Verschiedene vorgegeben haben, zu Surate, in großer Menge fabriciret. Es gibt Stücke von verschiedener Länge; die gewöhnlichsten aber sind, einige von 30, und andere von 36 Cobidos. Ihre Breite ist beständig von 2¼ Cobidos. Wenn man solche nach der pariser Elle ausrechnen will, so ist die erste Sorte 11¼, und die andere 13½ Ellen lang; die Breite aber ist an ⅞ einer Elle. Man macht auch gemahlte, von 36 Cobers in der Länge, und 2 in der Breite, wovon die Engländer in Madras viele weghohlen, um sie nach den manillischen Inseln zu verschicken. Diese Waare wird in Bengalen im Großen nach Corsen oder Corgen (par corse, d. i. je 20 Stück zusammen) verkaufet; der Preis derselben aber ist nach Beschaffenheit der Zeiten sehr veränderlich. Im J. 1725 kostete die Corse 33 Rupien. Beyde Sorten von Stücken, die lange und die kurze, waren von einerley Preise, weil die eine feiner als die andere war. Also ist auch der Preis noch nach der Feine oder Grobheit dieses Gewebes unterschieden; denn man macht in Bengalen Guerras von mancherley Güte. Diese Sorte Gewebe wird auch im Lande am meisten gebraucht. Man macht Tischzeug oder anderes Geräthe zur Haushaltung daraus. Man macht auch daselbst Karpen zu den Wunden davon, welche, der Vorurtheile ungeachtet, die alle unsere Wundärzte von der Baum-Wolle haben, besser, als die europäische Karpen, ist, wie die Erfahrung auf den europäischen Schiffen in Indien mehrmahls bewiesen hat.

Die Bengalen nennen unsere Leinwand ebenfalls Guerras, wie denn auch die Engländer und Holländer, welche sie in ihrem Lande besuchen, daselbst eben also nennen.

Gubret,

Guéret, Terre en guéret, Brache, Brachacker, Brachfeld, Brachland; siehe Th. VI. S. 303, fgg.

Gueridons, oder Geridons, Fr. Guéridons, sind 1) eigentlich die hohen von Silber, Tomback, Messing und anderem Metall gedrehten, und auf allerhand Art verzierten Altarleuchter, welche gemeiniglich oben mit einer Spitze, oder einem pfeilförmigen Widerhaken versehen sind, um die Kerzen desto füglicher darauf zu befestigen. Man hat auch einige, welche auf beyden Seiten in einen artigen Schwung gebogene und mit allerhand Laubwerk auszezierte Arme haben, daß man darauf 5, 10 und wohl noch mehr Lichter stecken kann. Nächst diesen aber führen diesen Nahmen ebenfalls 2) die von Holz zubereiteten hohen, auf mancherley Weise gedrehten oder geschnitzten, und sodenn bunt, wie auch schwarz lackierten, gefirnißten, gebeitzten, oder wohl gar zierlich vergoldeten Säulen und gewundenen Stützen auf einem kleinen Fuße, und mit einer obern Platte versehen, worauf man einen Leuchter setzen kann. Man pflegt sich ihrer in verschiedenen Fällen mit vieler Bequemlichkeit zu bedienen, insonderheit aber auch diese in den Paradezimmern und Putz-Stuben zu beyden Seiten eines Putz- oder Galanterie-Tisches aufzustellen, und als einen Ausputz den übrigen Verzierungen mit beyzufügen, welche Leuchter-Stühle oder Leuchtertischchen genannt werden.

In den Seidenmanufacturen nennt man Guéridon, eine Maschine, welche die Gestalt eines gewöhnlichen Geridons hat, deren Oberplatte aber in verschiedene Fächer abgetheilt ist, in welche man die Spulen setzt, wenn man sie von dem Stoff herunter nimmt.

Guerste, ist ein Längenmaß an einigen Orten des mogulischen Reiches, welches 1½ holländische Ellen beträgt.

Guet, siehe Schaar-Wache, Schild-Wache, Wache.

Guêtre, siehe Stiefelette.

Guette, siehe Strebe-Band.

Gueule, siehe Rachen.

Gueuse, eine Gans, Eisengans, Eisen vom ersten Guß; siehe Th. X, S. 605.

In der Handlung, nennt man Gueuse, in einigen Wollmanufacturen, eine geringe Art Camelotzeug, die größtentheils zu Lisle in Flandern fabricirt wird, und gewöhnlicher den Nahmen Picote führt. Sie geht meist nach Spanien.

Auch heißt Gueuse eine sehr leichte Art weißer zwirnener geklöppelter Spitzen mit einem gegitterten Grund (reseau), worauf Blümchen von sehr zarter leinenen Rundschnur (cordonnet) eingewirkt sind. Sie werden, eben so wie die andern Spitzen, auf den Küssen mit Klöppeln und Stecknadeln gemacht.

Es wurde ehedem in Frankreich eine ziemliche Menge von diesen Spitzen gebraucht, jetzt aber hat sich die Mode davon fast gänzlich verloren. Man hatte ihnen den Nahmen Gueuse, oder, wie man sie im Deutschen nennen könnte, Bettlerspitzen, wegen ihres geringen Preises gegeben; woher es auch gekommen ist, daß sie fast niemand mehr, außer den Leuten von schlechtem Stande, tragen will.

Gueux, siehe Bettler.

Gueze, ein Längenmaß der Persianer, womit sie die Zeuge, Leinwand und andere dergleichen Waaren ausmessen. Es gibt in Persien zweyerley Sorten der Gueze; die Königselle, la Guèze royale, oder Guèze Monkelser, und die kurze Elle, la Guèze raccourcie, welche auch schlechtweg Gueze genannt wird. Letztere hält nur $\frac{2}{3}$ der erstern. Die königliche Gueze enthält 2 Fuß, 10 Zoll, 11 Linien; dieses beträgt $\frac{4}{5}$ eines pariser Stabes, so daß 5 Guezes 4 pariser Ellen, oder 4 pariser Ellen 5 Guezes betragen.

In Ostindien bedient man sich ebenfalls eines Maßes, womit man die ausgedehnten Körper mißt, welches Gueze genannt wird; selbiges ist aber ungefähr 6 Lin. kürzer, als in Persien die kurze Gueze, welches etwann den 70sten Theil weniger, als eine Elle, beträgt.

Gu=

Gugel, siehe Kogel.
Gugelhopfen, siehe Kugelhippe.
Guhr, (die) von dem Zeitworte gähren. 1. Im gem. Leben einiger Gegenden, die Gährung, die Gahre. Dem Biere eine gute Guhr geben, es gut ausgähren lassen.

2. Im Bergbaue bezeichnet man mit dem Worte Guhr, oder Gur, welches auch die Franzosen beybehalten haben, eine aus den Bergklüften hervor dringende und aus dem Gesteine gleichsam heraus gährende feuchte, schmierige Substanz, welche sich in der Gestalt einer sehr fein gepülverten, weißen kreiden- oder kalkartigen Erde zeigt, ursprünglich aber von flüssiger Consistenz ist, wie Buttermilch, oder vielmehr wie Brey. Es scheint, daß die unterirdischen Wasser diese Erde, nachdem sie solche verdünnt haben, mit sich fortreißen, und hier und da absetzen. Wenn nun das Wasser aus dieser Erde verdampft ist, so wird sie zuweilen steinhart, und bekommt alsdenn den Nahmen Sinter; tröpfelt es aber, wie in Bergen oder Höhlen derselben geschieht, beständig ab, so entsteht daraus der Tropfstein. Oft führen die Guhren etwas Metallisches mit sich. Die Bergleute halten sie für ein ziemlich sicheres Anzeichen von der Gegenwart einer metallischen Ader. Des Ganges Kraft giehret in das Gestein aus, sagt der Bergmann, wenn eine solche metallische Guhr durch das Gestein dringet.

Gui, siehe Mistel.
Guibert, heißt, nach dem Nahmen ihres Erfinders, eine Art gelbliche Leinwand, welche zu Louviers, unweit Rouen, fabricirt wird. Es wird feine, mittlere und grobe gewebet. Sie wird in Stücken von 70 bis 75 Ellen verkaufet. Ihre Breite ist gemeiniglich von $\frac{2}{3}$ oder $\frac{7}{8}$ bis 1 pariser Elle. Man macht Betttücher und Hemden davon.
Guichet, siehe Einlaß 2. Gucker.

Guide, siehe Lenk-Seil.

Guideau, Garnschlauch; s. Th. XIII, S. 645.

Guidon, siehe Fliege.

Guignard, siehe Mornelle.

Guigne, die Süßkirsche; siehe Kirsche.

Guigne, (*Fleur de*) eine Art Birn; siehe Th. V, S. 441.

Gühriz, ist bey den Eisenarbeitern von dem Stahle üblich, und bedeutet so viel als spröde.

Guilandina, siehe Schusserbaum.

Guilandina Moringa Linn. siehe Gries-Holz.

Gülden, (der) eine Münze; siehe Gulden.

Gülden, eine veraltete Form des Wortes golden; siehe Th. XIX, S. 582. In den Zusammensetzungen Rothgülden und Weißgülden bedeutet es vermuthlich so viel als gültig oder reichhaltig.

Gülden-Gänserich, Alchemilla; siehe Th. I, S. 486.

Gülden-Groschen, eine noch in einigen Gegenden übliche Benennung eines Guldens oder Sechszehngroschenstückes. Die sächsischen Bergleute nennen einen Thaler noch jetzt einen Güldengroschen, welches daher rühren soll, weil 1501 ein Thaler nicht höher als zu einen Gulden ausgemünzet worden.

Gülden-Günsel, siehe Günsel.

Gülden-Haar, ein Nahme verschiedener Pflanzen; siehe Gold-Haar.

Gülden-Klee, Anemone Hepatica; s. Leber-Kraut.

Gülden-Ruthe, Virga aurea; siehe Gold-Ruthe.

Gülden-Stück, Drap d'or; siehe Th. IX, S. 490.

Gülden-Thaler, werden die geringhaltigen auf 60 Kreutzer oder 1 Reichsgulden ausgemünzten Thaler genannt, auf welchen die Zahl 60 zu sehen ist, wenn sie nicht durch Kunst von gewinnsüchtigen Leuten ausgelöschet worden. Sie werden jetzt im Handel und Wandel zu 1 Thl. 3 Ggr. auch 4 Ggr. angenommen. Zu Bremen macht ein Güldenthaler,

sonst

fenst auch Kreuzthaler genannt, 63 Groot, oder 21 meißn. Groschen.

Güldisch, ist nur im Bergbaue für goldhaltig üblich. Güldischer Kies, s. Th. XIX, S. 292. Güldisches Kupfer, s. Th. XIX, S. 380. Güldisches Silber, s. eb. das. Güldischer Zinnober, s. Th. XIX, S. 292.

Gulldive, nennen die Franzosen in Amerika eine Art Branntwein, welcher aus fermentirtem Syrupp, der nicht mehr zum Zuckermachen taugt, gemacht wird. Siehe Taffia.

Guillaume, siehe Hobel.

Guilledin, siehe Zelter.

Guillemets, Gänsfüßchen, bey den Buchdruckern; siehe Th. XVI, S. 109, f.

Guillemot, siehe Taucher.

Güllen, siehe Gölle 1.

Guilachie, siehe Irr-Weg.

Gültbar, | **Gült-Bauer**, | **Gült-Herr**, — siehe den folgenden Artikel.

Gülte, (*) [die] ein nur noch im g. L. einiger Gegenden übliches Wort, ein jährliches und gewisses Einkommen, besonders von Grundstücken zu bezeichnen. Die Frucht-Gülte, eine Gülte, welche in Frucht, d. i. Getreide, entrichtet wird; die Fruchtzinsen, Korngülte, zum Unterschiede von den Geldgülten, welche in baarem Gelde bestehen. In engerer Bedeutung, ein Zins, welchen ein Besitzer dem Grundherren für den Nießbrauch des ihm übertragenen Grundstückes zu entrichten verbunden ist. Siehe Zins.

(*) Im Niedersl. Gulde, im mittlern lat. Gulta und Gilchen. Siehe Gelden und Gilde. Ehedem bedeutete es auch sowohl die Bezahlung, als auch die Schuld.

Daher gültbar, so in einigen Gegenden für zinsbar üblich ist, verpflichtet Gülte, d. i. Zins, zu entrichten. Ein gültbares Gut.

Der Gültbauer, auch nur in einigen Gegenden, besonders in Franken und Schwaben, ein Zinsbauer, der von seinem Gute zu einem Zinse verpflichtet ist; in Niedersf. ein Meier.

Der Gültebrief, ein Verzeichniß der Gülten oder Zinsen, welche man zu empfangen hat; das Gülte-Buch, der Zinsbrief, das Zinsbuch.

Der Gültherr, derjenige, welchem die Gülte entrichtet wird.

Gülten, in einigen Gegenden, die gehörige Gülte entrichten, Zinsen, verzinsen.

Gültig, einen gewissen bekannten Werth habend, so daß es wegen desselben für das angenommen wird, wofür es ausgegeben wird. Gültiges Geld. Eine gültige Münze. Imgleichen figürlich, von dem sittlichen Werthe. Eine gültige Entschuldigung vorbringen. Siehe Gelten.

Guimauve, Eibisch, Althaea; s. Th. I, S. 588.

Gümpel, ein Vogel; siehe Gimpel.

Guindage, Guinder; siehe Hissen.

Guindre, Garnwinde; siehe Th. XVI, S. 142.

Guinee, (sprich Ghinee) der englische Nahme einer engländischen Goldmünze, welche 21 Schilling Sterling gilt, oder 6 Rthlr. 7 Ggr., den Louis d'or zu 5 Rthlr. gerechnet. Engl. Guinea. Sie hat ihren Nahmen von dem Golde, welches die Engländer aus demjenigen Theile von Afrika, welcher Guinea genannt wird, hohlten, und daraus im 15ten Jahrhundert die ältesten Guineen prägeten, wie der auf denselben befindliche Elephant gleichfalls zu erkennen gibt. Seit 1703 aber werden die meisten aus brasilischen Goldstangen gemünzet. Man nannte sie vormahls auch Carolins und Jacobins, weil sie unter Königs Carl und Jacob Re-

Regierung geschlagen worden. Seit Wilhelm III. werden alle Guineen mit Silber und Kupfer legiret. Sie werden zu 22 Karat feines Gold und 2 Kar. Zusatz von andern Metallen, z. E. vom Sterlingsilber, oder vom Kupfer, ausgemünzet. Man hat Viertel-Guineen, halbe Guineen und ganze Guineen. Die halben gelten 10½ Schilling.

Die Guinee war anfänglich, unter der Regierung des Königs Carl II. auf den Fuß ausgepräget worden, daß sie gerade 20 Schill. oder 1 Pfund Sterl. gelten sollte. Nach der Zeit aber ist sie um 1½ Schill. erhöhet worden, jedoch bloß durch eine stillschweigende Einwilligung unter den Engländern ohne ein öffentliches Gesetz. Auf diesem Fuße hat sie anderthalb Jahrhunderte gestanden. Seit einigen Jahren aber ist ihr Werth durch eine Parlaments-Acte auf 21 Schill. festgesetzt worden, und passiret auch in der Handlung niemahls höher. In Holland gilt eine Guinee 11 Fl. 8 bis 9 Stüber Courant, mehr oder weniger.

Im J. 1774 ward in London folgende Tabelle von Gold-Münzen bekannt gemacht:

	Pfenniggewicht.	Gran.
1. Guineen, gemünzt seit d. 31 Oct. 1771, müssen wägen	5	8
Halbe Guineen, dito	2	16
2. Guineen, gemünzt seit d. 25 Oct. 1761, müssen wägen	5	6
Halbe Guineen, dito	2	14
3. Guineen, älter denn die gegenwärtige Regierung	5	3
Halbe Guineen	2	13

Alles was unter diesem Gewicht ist, soll nicht für current passiren.

Guinea, Fr. Guinée, oder Toile de guinée, ist auch ein gewisser weißer baumwollener Zeug, welcher mehr fein als grob ist, und aus Ostindien, insonderheit von der Küste von Coromandel, kommt. Das Stück hält 29 ½ bis 30 Ellen in der Länge, und hat ⅞ Breite. Es giebt

giebt ihrer auch von 28 E. in der Länge. Man macht solche Zeuge in Bengalen, und auf der Küste von Madure, welche an das Vorgebirge Comorin stößt, von gleicher Länge, und färbet sie eben daselbst hell- und dunkelblau. Die Guinea-Stufs aber, wie sie von den Engländern genannt werden, und welcher Nahme so viel als guineische Zeuge bedeutet, sind ostindische gestreifte, weiße und blaue Kattune, die nur 3½ Ellen lang, und ⅞ E. breit sind. Man nennt sie Guineen, weil sie zu der Handlung, welche die europäischen Nationen auf den afrikanischen Küsten, und vornehmlich auf denen von Guinea treiben, gut sind.

Guineische Drache, der Haarwurm; s. Th. XII, S. 28.

Guineische Gold-Küste, siehe Th. XIX, S. 313.

Guingango, siehe Gingang.

Guinguet, eine Art schlechter und sehr leichter Camelote, die sowohl glatt oder einförmig, als gestreift sind, und zu Amiens gemacht werden. Sie liegen eine halbe Elle breit.

Günsel, Günzel, eine Pflanze mit zwey ungleich langen Paren Staubfäden und nacktem Samen; Ajuga *Linn.* Der Nahme scheint aus dem Lat. Consolida verderbt zu seyn, welchen diese Pflanze bey den ältern Kräuterkennern führet.

1. Blauer Günsel, Gülden Günsel, Waldgünsel, Heilkräutlein, Wiesenkräutlein, Bugula *Off.* Consolida media pratensis coerulea *Bauh.* Ajuga reptans, glabra stolonibus reptantibus *Linn.* Fr. Bugle, Consoude moyenne, wächst in dem südlichen Europa häufig an feuchten Stellen, wo Schatten und ein guter Grund ist, an Bächlein und auf Wiesen, bisweilen auch auf Hügeln, und blühet vom März bis in den May. Die perennirende faserige Wurzel treibt sowohl einen aufrecht stehenden, kaum 1 Spanne hohen, etwas haarichten Stängel, als auch auf der Erde hinkriechende Ausläufer. Die paarweise gestellten Blätter

sind

sind länglich, stumpf, eingekerbt, und die obern zuweilen bläulich gefärbt. An dem aufrecht stehenden Stängel stehen die Blumen wirtelförmig; die Ausläufer aber blühen nicht, sondern treiben an den Knoten eine Wurzel, wodurch die Vermehrung häufig geschieht. Das Blumenblatt ist gemeiniglich blau, und mit einem weißen Flecke bezeichnet. Die Gestalt der Blätter und Farbe der Blumen leiden Abänderungen. Die erstern sind bald rundlich, bald länglich, mehr oder weniger eingekerbt, auch zuweilen völlig ganz, und das Blumenblatt ist öfters röthlich, auch ganz weiß gefärbt. Das Rindvieh und die Schafe fressen dieses Gewächs ziemlich gern.

Die Wurzel ist adstringirend. Das Kraut ist süßlich, und hat zuerst einen süßen, hernach bitterlichen, gelinde zusammen ziehenden Geschmack; daher rechnet man es unter die Wundkräuter, und rühmt dessen Wirkung in inn- und äußerlichen Geschwüren, besonders zur Linderung der Schmerzen dabey. Ihre Blumen liefern den Bienen ziemlich viel Honig.

2. Pyramidenförmiger Günsel, Berggünsel, Steingünsel, Ajuga pyramidalis, tetragono-pyramidata villosa, foliis radicalibus maximis *Linn.* wächst an trockenen und warmen grasigen Orten, auch um den Wurzeln der Bäume, ist zweyjährig, treibt keine Ausläufer, und blüht im May dunkelblau oder fleischroth. Der Stängel ist zuweilen kaum 1 Finger, ein ander Mahl 1 Fuß hoch, wobey zugleich die pyramidenförmige Gestalt mehr oder weniger erscheint. Die Schafe fressen sie nur, wenn ihre Blätter noch sehr jung sind.

3. Morgenländischer Günsel, dessen Blumen eine verkehrte Lage haben, Ajuga orientalis floribus resupinatis *Linn.* wächst im Oriente; blüht im May, und trägt zu Ende des Jul. reife Samen. Die dauernde Wurzel treibt Stängel, welche 1 Fuß lang, rauch

rauch und aufgerichtet, doch am untern Theile niedergebogen, mit eyförmigen, eingekerbten, haarichten, runzeligen Blättern und Blumenwirteln besetzt sind. Das blaue Blumenblatt ist schief gestellt, und in die Röhre desselben nach der rechten Seite gedreht, mithin steht die Lippe nicht unter- sondern seitwärts.

Die beyden ersten Arten lassen sich leicht in den Gärten unterhalten und vermehren, auch durch das Verpflanzen zu einem spätern Flor bringen; die letzte aber muß aus dem Samen erzogen, die Stöcke in Töpfe gepflanzet, und diese den Winter über in das Glas-Haus gesetzt werden.

Es wird auch ein anderes Geschlecht Günsel, und zum Unterschiede Sonnengünsel genannt; eine Art der Cistenrose, welche auf dürren Heiden und unfruchtbaren Triften wächst, Erdepheu, Erdpfau, Gold-Röschen, Goldrose, Heidenisopp, Heiden-Schmuck, Kirschisopp, Sonnenrose, Zwergcistus, Chamaecistus, Helianthemum *Offic.* Cistus Helianthemum *Linn.* wächst an steinigen, sandigen, erhabenen Orten, auf hohen Triften und um Gebüsche; und blüht im May und Junius. Die dauernde Wurzel treibt holzige, auf der Erde ausgestreckte, ästige Stängel, welche mit einander gegen über stehenden länglichen, rückwärts geschlagenen und etwas haarichten Blättern besetzt sind. Die Aeste endigen sich mit lockern Blumenähren. Die großen, schön gelben Blumenblätter fallen leicht ab. Die Kelchblättchen sind mit rothen Linien bezeichnet. An den Staubfäden hat man eine Art von Reitzbarkeit bemerkt. Die Pflanze hat mit dem Gülden-Günsel einerley Kräfte, und wurde ehedem zu den Wundmitteln gezählet, ist aber jetzt außer Gebrauch gekommen. Aus den Staub-Beuteln sammeln die Bienen Stoff zu einem dunkelgelben Wachs.

Günster; eine Pflanze; siehe Geniste.

Günstig, } siehe Gunst.
Günstling, }

Guirlande, siehe Dolde. Feston.

Gürmschbaum, in der Schweiz die Eberäsche; s. Th. X, S. 20.

Gürtel, (*) [der] L. Cingulum, Zona, Fr. Ceinture, ist in verschiedenen Fällen statt Gurt üblich; besonders ein etwas breites, aus Leder, Leinen, Wolle und Seide, auch Silber und Golde gemachtes Band zu bezeichnen, welches entweder um den Leib, die Kleider zu befestigen, zusammen geschlungen, oder mit einer daran gesetzten Schnalle eingehäkelt wird. Auch der Ort des Leibes, wo man sich zu gürten pfleget, führet diesen Nahmen, ungeachtet der Gebrauch der Gürtel zur Befestigung der Kleider bey den Deutschen sehr abgekommen ist. Das Wasser ging ihm bis an den Gürtel.

Es gibt beschlagene und unbeschlagene Gürtel. Die letztern verfertigen und verkaufen gemeiniglich die so genannten Riemer von Leder, für die Landleute. Die erstern machen die Gürtler, von denen unten ein besonderer Artikel folgt. An vielen Orten Deutschlandes tragen die Bäuerinnen silberne Gürtel, als ihr vornehmstes und kostbarstes Geschmeide, um den Leib. In Augsburg wird ein aus goldenen oder silbernen Gelenken gegossener und zusammen gefügter Ring (Leibs-Gürtel) nicht allein um den Leib, sondern auch um den ganzen Schnabel der so genannten Schnabelbesitzchen geleget; bey geringen Frauenspersonen ist er um den

(*) Schon bey dem Kero Curtilo, im Isidor Gurtil, bey dem Notker Gurtel, im mittlern Lat. Cirtella, im Angels. Gyrdel, im Engl. Girdle, im Dän. Gyrdel, im Schwed. Gördel. Das — el scheint hier nicht sowohl ein Zeichen des Werkzeuges zu seyn, als vielmehr ein Werkzeug zu bezeichnen, ein Band, womit man sich gürtet. Siehe Gürten. Das Lat. Cingulum hat diese Endsylbe gleichfalls.

den Leib herum nur von schwarzem Sammet verfertigt, an der rechten Seite aber hängen silberne Kettchen; dieses nennt man einen Beschlaggürtel, welcher fast über den halben Rock herab hängt, und woran eine silberne blinde Messerscheide geheftet ist. Dergleichen ist auch in Salzburg und Regensburg bey dem Frauenzimmer gebräuchlich, wo aber insgemein ein ganz silbern gegossenes Messerbesteck davon herab hängt. In Ulm bedient man sich ebenfalls dergleichen, außer daß daselbst die Gürtel vornehmer Frauenzimmer ohne Gesteck sind, sehr lang von vorn herunter hängen, auch öfters mit einer Bandschleife zurück gesteckt werden.

Als im 15ten Jahrhundert die Huren in Paris, gegen das Verboth des Parlamentes, goldene Gürtel trugen, so kam damahls bey andern ehrlichen Weibern die Mode der goldenen Gürtel ab; und bey dieser Gelegenheit kam bey ihnen das Sprichwort auf: bonne renommée vaut mieux que ceinture dorée. Dieses Sprichwort ist noch heut zu Tage gewöhnlich, und bedeutet jetzt so viel, als: ein guter Nahme geht über alles; ein ehrlicher Nahme ist besser als Gold; Ruhm und Ehre ist besser als Reichthum.

In Europa werden die Gürtel nicht so häufig getragen, als im Morgenlande, absonderlich in Asien, wo sie eine durchgängige Mode sind. Die Morgenländer binden über ihren Caftan, und um die Hüfte, einen großen Gürtel, in welchem der Caftan an den Seiten aufgesteckt wird, damit man desto freyer gehen könne. In dem Gürtel tragen die Türken ein großes Messer, welches sie Khansjar nennen, dessen Hand-Griff bisweilen mit Silber oder Gold beschlagen, und auch wohl mit Steinen besetzt ist.

Die ostjakischen Weiber im russischen Reiche, tragen, wie die kamtschatkischen, in ihrer Schaam beständig eine zusammen gedrehte Wieke von geschabten weichen Weidenbast (Otlep), welche sie, so tief sie können, hinein stecken, wenn sie harnen wollen herausnehmen, und auch der Reinlichkeit wegen oft abwechseln. Weil aber diese Ausfüllung bey einer jeden Bewegung aus ihrer Lage kommen, und auf die Erde fallen würde,

de, wenn sie durch nichts an der rechten Seite erhalten würde: so haben die ostjakischen Weiber einen Gürtel (Worop) ausgesonnen, der fast wie die von der Eifersucht südlicher Europäer erfundenen Keuschheitsgürtel gestaltet ist; von demselben nähmlich geht eine Binde zwischen den Beinen durch, die vermöge einer besonders gestalteten Platte von Birkenrinde, welche daran fest genäht ist, die heimlichen Theile bedeckt. Diese Erfindung kommt ihnen sonderlich zur Zeit der monathlichen Unpäßlichkeit wohl zu statten, weil sie zu solcher Zeit, in Ermangelung der Beinkleider, die sie nicht tragen, alles besudeln würden.

Hrn. Prof. Pallas Reise durch versch. Provinzen des russischen Reichs, in einem ausführl. Auszuge, 3 Th. Frf. und L. 1778, 8. S. 31.

Gürtel, (Beschlag=) siehe oben, S. 320.

— — (Geld=) siehe Th. XVI, S. 57.

— — (Johannis=) Lycopodium clauatum *Linn.*; siehe Kolben=Mos, No. 1.

— — (Knie=) siehe in K.

— — (Leib=) siehe oben, S. 319.

— — (Schwimm=) siehe in S.

Gürtel=Kette, Schlüsselkette, Fr. Demi-ceint, eine silberne Kette, welche ehemahls die Frauenspersonen vorn um den Leib trugen, um Schlüssel, Scheren u. d. gl. daran zu hängen. Daher werden die pariser Kettler, weil sie die damahls in der Mode gewesenen demi-ceints machten, in ihren Statuten Demi-ceintier genannt.

Gürtel=Kraut, } Lycopodium clauatum *Linn.*; siehe
Gürtel=Mos, } Kolben=Mos, No. 1.

Gürten, (*) den Gurt anlegen, vermittelst des Gurtes die Kleider befestigen. Sich gürten, die Kleider vermittelst des Gurtes befestigen. Den Degen an die Seite gürten. Ein Pferd gürten, ihm den Gurt um-

(*) Bey dem Kero curtan, bey dem Ottfried gurten, bey dem Ulphilas gaurdan, im Angels. gyrdan, im Engl. gird, im Dän. giorde, im Schwed. giörda, im Niedersf. mit Ausstoßung des r gorre. Siehe Gurt und Garten.

umlegen und denselben fest züschnallen. Figürlich und in der höhern Schreibart auch von andern Theilen des Leibes. Daher ein Knieband, oder Kniegürtel, im mittlern Lat. auch Garterium, Engl. Garter, Fr. Jarretiere, genannt wird.

Gürtler, Gürtelmacher, L. Fibularius, Zonarius, Fr. Ceinturier, ein Handwerksmann, dessen Beschäftigung bey dem ehemahligen häufigern Gebrauche der Gürtel darin bestand, die Gürtel und Wehrgehenke mit Messing, Kupfer, Gold und Silber zu beschlagen; aus welchen nachmahls die Gelbgießer, Nadler, Clausurenmacher u. s. f. entstanden sind.

Die Gürtler arbeiten zwar am meisten in Kupfer und Messing, aber auch fast in allen andern Metallen. Sie verfertigen allerley Arten von Schnallen, Buckeln, Beschlägen, Knöpfen und vielen andern Geräthschaften, welche sie theils in Formen gießen, theils mit dem Hammer und der Feile bearbeiten, und durch Löthen an einander fügen. Sie machen allerley getriebene und gestochene Arbeit. Sie arbeiten in Domback; sie vergolden und versilbern ihre Arbeiten im Feuer, so daß dieselben die künstlichen Arbeiten verfertigen, welche den Producten der Gold- und Silber-Schmiede nichts nachgeben, ja dieselben zuweilen übertreffen.

Da alle Arbeiten der Gürtler großen Verbrauch finden, und der Preis ihres Arbeitslohnes allemahl weit mehr beträgt, als die Materialien, welche sie verarbeiten: so ist dieses eine Fabrikatur, welche durch die Vorsorge der Landespolizey niemahls im Lande fehlen muß; und man muß ihnen bey allen Waaren, die sie selbst in möglichster Vollkommenheit im Lande verfertigen, mit dem Verboth der nähmlichen ausländischen Waaren zu statten kommen. Die preußischen Staaten können hier zum Beyspiel dienen, als in welchen folgende ausländische Gürtlerwaaren verbothen

und contraband sind, als: Knöpfe, messingene Fingerhüte (*), kupferne Waaren (**), aller fremde Messing und messingene Waaren (***), als: Sporen, Nägel, Vogelbauer ꝛc. Dagegen aber müssen auch die Gesetze nicht erlauben, daß die Gürtler die Metalle, die dombackenen Waaren ausgenommen, anders als in ihrer Reinigkeit verarbeiten. Denn da ihre gegossene Arbeiten niemahls in schweren Sachen bestehen, so sind sie desto zerbrechlicher, wenn das Kupfer und Messing durch Zusätze spröde gemacht wird.

Herr v. Justi ist so gar der Meinung gewesen, daß ein jeder ansehnlicher Staat zum Behuf seiner Armee eine eigene große Fabrik von Gürtlerarbeit unterhalten sollte. „Das, was eine Armee von Gürtlerarbeit „nöthig hat, wäre allerdings beträchtlich. Die Knö„pfe auf die Montirung, Schuhschnallen und Hals„Schlösser zur kleinen Montur, Bleche an die Patron„Taschen und Grenadiermützen, Schnallen an die Pa„trontaschen, Carabinerriemen und an das Pferdezeug „bey der Reiterey, gehöre alles zur Gürtlerarbeit, und „erfordere, alles zusammen genommen, große Sum„men bey einer Armee, so geringe auch diese oder jene „Bedürfnisse zu seyn schienen. Es wäre aber kein „Zweifel, daß der Staat in einer großen Fabrik alle „diese Sachen fast um die Hälfte wohlfeiler machen „lassen könnte, als was den Regimentern dazu ausge„setzt ist. Die Regimentscommendanten hätten frey„lich hieran beträchtlichen Vortheil. Er wisse, daß „in Sachsen ein Gürtler, um die Lieferung der Knö„pfe zur Montur für ein Regiment Infanterie zu er„halten,

(*) S. Königl. Preuß. Edicte und Verordnungen, v. 24 Jun. 1734, und 17 Dec. 1765.

(**) Desgleichen, v. 7 Jun. 1728, 4 und 17 Dec. 1767.

(***) Ingleichen, v. 24 Sept. 1719, 6 Nov. 1741, und 8 Jun. 1747.

„halten, dem Obristen 120 Rthlr., dem Regiments-„Quartiermeister 24 Rthlr., und demjenigen, der ihn „bey dem Regimentsquartiermeister recommandirte, „10 Rthlr. zum Geschenk gegeben, und dennoch ge-„standen, daß es noch eine sehr vortheilhafte Arbeit „wäre, wenn er dasjenige bezahlt erhielte, was in dem „Kriegsetat darzu ausgeworfen wäre. Dennoch schie-„nen die Knöpfe auf der Montur nur eine Kleinigkeit „zu seyn. Allein alle solche Accidentien, worin der „größte Theil von den Einkünften der Regimentscom-„mendanten besteht, ungeachtet man sie ihnen gleich-„sam wissentlich gestattet, wären, seines Erachtens, „guten Grundsätzen gar nicht gemäß. Der Staat „sollte alle und jede Bedürfnisse des Kriegsheeres mit „möglichster Ersparung selbst verfertigen lassen, und „dagegen den Regimentscommendanten und andern „Officiers so viel Gehalt reichen, als zu ihrem standes-„mäßigen Unterhalt genugsam zureichend wäre.“

Daß der Staat bey einer solchen Einrichtung Schaden leidet, ist nicht zu läugnen; allein daraus folgt noch nicht, daß der Staat alle und jede Kriegsbedürfnisse selbst verfertigen lassen, und noch weniger, daß er dazu eigene Fabriken und Manufacturen für seine Rechnung unterhalten soll. Ich nehme die Stückgießereyen und Gewehrfabriken aus. Alle übrige Bedürfnisse für die Armee können die Regimentscommendanten da, wo das Regiment in Garnison liegt, zu Ersparung der Transportkosten und vieler Weitläuftigkeiten, selbst bey den Handwerkern, nach einem mit denselben zu treffenden Accord, gar wohl verfertigen lassen. Man weiß heut zu Tage die Arbeiten der Handwerker sehr genau zu berechnen. Wenn nun der Staat nach einer solchen Berechnung den Auswurf in dem Kriegsetat bestimmet: so wird er keinen Nachtheil zu besorgen haben, wenn auch für den Regimentscommendanten noch ein kleiner Vortheil dabey übrig bleiben sollte;

die Handwerker aber würden bey Nahrung bleiben, und dafür muß der Staat auch sorgen.

Die Gürtler gehören unstreitig zu den ältesten Professionen; und daher kommt es auch wohl, daß es ein geschenktes Handwerk ist. Nach der preußischen Zunftverfassung wird ein Lehrling mit Lehrgeld auf 3 Jahre, ohne Lehrgeld aber auf 4 Jahre aufgenommen. Ueber 12 Rthlr. Lehrgeld nebst dem gewöhnlichen Bette, darf kein Meister fordern noch nehmen. An andern Orten müssen die Lehrlinge, wenn sie Lehrgeld bezahlen, 4; bey eigenen Betten und Kleidungen, 5; und wenn sie der Meister in der Kost und Kleidung frey hält, 6 Jahre lernen. Die Gesellen wandern drey Jahre, und müssen, wenn sie das Meisterrecht und die Innung gewinnen wollen, in Gegenwart der Aeltesten von einem oder andern der zu verfertigenden Meister-Stücke die Zeichnung verrichten, alsdenn in eines Meisters Hause die dazu erforderlichen Patronen treiben, solche dem Mittel vorzeigen, und nachher bey dem angewiesenen Meister die Meisterstücke selbst gießen und ausarbeiten, und wenn sie fertig sind, dem Mittel zur Schau vorlegen. Die Meisterstücke bestehen in folgenden Stücken: 1) Muß er nach eigener freyen Wahl, entweder einen feinen messingenen Beschlag auf zwey Pferdegeschirre von gegossener Arbeit, nach der zu solcher Zeit gebräuchlichen Fasson, verfertigen, rein ausarbeiten und spiegelblank polieren, wie das Messing an sich selber ist, oder aber falls ihm dieses Stück nicht beliebig ist, statt dessen einen Wagen-Beschlag von sechs gegossenen messingenen Wagenknöpfen, sechs dergleichen Thürbändern, zwey Thürklinken und vier Stoßriemenringe sauber verfertigen und ausarbeiten. 2) Ueber dieses noch ein im Feuer vergoldetes Reitzeug, wie es zu der Zeit Mode ist.

An andern Orten werden andere Meisterstücke gemacht. Nürnberg gibt dem jungen Meister zum Probestück einen ledernen Gürtel mit messingenem Beschlage auf, der aus einem Stücke, aus freyer Hand, ohne Guß und Anlöthung künstlich durchbrochen, mit Laubwerk verschnitten, mit der Nadelfeile auf das sauberste ausgefeilt und vergoldet seyn muß. Ferner einen andern Gürtel mit stählernem Beschlage. Drittens muß der Meister fünf stählerne Stämpel mit Figuren schneiden.

Sämmtliche Meisterstücke müssen dem neuen Meister, nach erfolgter Besichtigung und erlangten Meister-Rechten, zu seiner eigenen Disposition überlassen werden.

In Nürnberg hebet man die Meisterstücke sorgfältig auf, und man kann daraus das Alter und den Fortschritt dieser Profession in den alten durchbrochenen Mönchsschriften an den Gürteln lesen. Zu der Zeit, da man noch kein Messing zu machen wußte, erschienen die Meisterstücke der Gürtler in Zinn, Eisen und Stahl. In Holland, Frankreich, England, Hamburg und St. Petersburg, wo diese Profession nicht zünftig, sondern frey ist, arbeitet ein jeder was er will, und so viel er abzusetzen vermag.

Bey vorfallenden Einwendungen von Seiten des Mittels wider die Tauglichkeit des Meisterstückes, oder die Capacität des Stückmeisters und dessen Reception, steht dem Magistrat die Beurtheilung zu. Dem Mittel aber wird nicht verstattet, die vermeinten Fehler mit einer Geldbuße zu belegen.

An andern Orten wird jeder Fehler, den man an dem Meisterstücke bemerkt, mit 5 Rthlr. losgekauft, welches freylich unter die Handwerks-Mißbräuche gehört.

Das Gürtlergewerk zu Breslau ist berechtigt, nachfolgende Waaren privative zu verfertigen: a) Allerhand Gürtel für Manns- und Frauenspersonen, sie seyn entweder von ganzen oder zusammen gehangenen Messing; Leib- oder Kniegürtel, vergoldet oder versilbert, auch von eisernem Geschmeide, so zu Gürteln, wie sie Nahmen haben mögen, gebraucht werden können, es sey mit einer, zwey oder mehr Schnallen, und alles, was auf Leder, Corduan, Riemen, Tuch oder

oder Sammet zu beschlagen vorkommt, als: Wehr- und Degengehenke, sie seyn kurz oder lang, Bayonnet- und Carabiner-Riemen von spanischem, schwarzem oder anderm Leder, sie mögen viel oder wenig vergoldet, versilbert, oder schlecht von Messing, mit eisernen blau oder weiß angelaufenen oder verzinnten Beschlägen, seyn. b) Die Beschläge, welche zu den Carossen, Kutschen, Chaisen und andern Kaleschwagen gebraucht werden, imgleichen Nägel und getriebene Blech-Wapen, Knöpfe, Thürschnallen, Schlösser, Hänge-Riemringe, Federn, Verkleidung, Thürbänder und andere Zierrathen gelb, von Messing, vergoldete oder versilberte Arbeit, von geschlagenem Messing, wie solche von einem jeden verlanget wird, zu machen und zu gießen, imgleichen auf die Pferdegeschirre allerhand Zierrathen, Buckeln, große und kleine Ringe; nicht weniger auf die Reitzeuge alle Zugehörungen, als: Mundbuckeln u. d. gl. c) Alle getriebene Arbeit, sie sey von Kupfer oder Messing; als: getriebene Kirchen- Wand- und Tisch-Leuchter, Sargbeschläge, Leisten, Wapen und andere Zierrathen, auch alle von Kupfer und Messing getriebene Epitaphia, Grab-Schrifttafeln, und Einfassungen über Spiegel, oder Bilderrahmen, es sey vergoldet, versilbert, oder auch von schlechtem Messing; imgleichen Kelche, Monstranzen, Ciboria und was dem zugehörig, in die Kirchen von Messing und Kupfer zu machen, solches und alles was von Kupfer oder Messing ist, auch im Feuer zu vergolden und zu versilbern, als: große und kleine Thurmknöpfe, Wetterhähne, und andere an Kirchen und Thürmen im Feuer zu vergoldende Zierrathen. d) Allerhand große und kleine messingene Rock- und Kamisol-Knöpfe, sie seyn kraus oder glatt, vergoldet, versilbert oder von schlechtem Messing; wie auch allerhand Leib- Knie- oder Schuh-Schnallen, sie mögen von gegossenem oder geschlagenem Messing, ver-

goldet oder versilbert, seyn. e) Alle und jede Fahnen- und Standartenspitzen oder Krönchen, sie seyn gestochen, glatt oder durchbrochen, vergoldet oder versilbert; auch andere sowohl getriebene als geschlagene messingene Arbeit, welche zum Beschlagen gebraucht wird, und absonderlich alles dasjenige, was mit hartem oder mit Schlag-Loth gelöthet, oder sonst zusammen genietet werden muß. Imgleichen was von Kupfer oder Messing im Feuer zu vergolden oder zu versilbern ist, zu was für Gebrauch es kommen mag. Jedoch müssen die Gürtler, bey obrigkeitlicher Strafe, der Verfertigung allerhand Arten vergoldeter Ketten, zu Vermeidung des Betruges sich durchaus enthalten, auch durch Verfertigung silberner Knöpfe den Goldschmieden an ihrer Nahrung keinen Eintrag thun.

An einigen Orten verfertigen die Gürtler auch silberne Knöpfe.

f) Kommen den Gürtlern allein diejenigen Bleche und Zierrathen, sie seyn versilbert oder vergoldet, oder auch von schlechtem Messing, welche zu den Grenadiermützen und Patrontaschen gebraucht werden, zu.

Die Nagelschmiede dürfen zwar den Gürtlern in ihr Recht, die gelbköpfigen Nägel zu den Wagen zu verfertigen, keinen Eingriff thun; hingegen müssen die Gürtler die zu solchen Nägeln benöthigten eisernen Stifte von den Nagelschmieden nehmen.

Die Gelbgießer müssen außer dem Gürtlermittel leben, und dürfen demselben keinen Eintrag thun, mithin keine Gürtlerarbeit von geschlagenem Messing annehmen, noch solche weder selbst noch durch die Ihrigen verfertigen. Auch dürfen sie die von Messing gegossene Arbeit, welche die Gürtler zugleich zu verfertigen berechtigt sind, anders nicht als bloß gießen, und dieselbe weiter nicht als nur gelb ausmachen; alles Versilberns oder Vergoldens im Feuer müssen sie sich enthalten, auch keine in oder außer der Arbeit befindliche,

siche, oder ein- und auswandernde Gürtlergesellen, oder in der Lehre stehende oder auch ausgetretene Jungen, bey sich fördern, hägen oder zum Nachtheil des Gürtlermittels an sich ziehen.

Wo keine Rothgießer und Gelbgießer sind, da verfertigen die Gürtler deren Waaren. Es ist also auch billig, daß da, wo keine Gürtler vorhanden sind, die Gelbgießer deren Waaren machen dürfen.

Den Gürtlern steht zwar auch frey, allerhand Stockknöpfe und Tobacksdosen von Meßing und Tomback zu verfertigen, auch zinnerne gepreßte und gegossene Kleiderknöpfe zu machen, und solche von ihnen gemachte Arbeit entweder en gros oder auch einzeln zu verkaufen; sie sind aber nicht befugt, dergleichen Waaren von Andern zum Wiederverkauf und Handel aufzukaufen und feil zu haben, indem den Knopfgießern ihr Recht, dergleichen Knöpfe zu machen und zu verkaufen, auch den Partkrämern die Befugniß, mit dergleichen und andern Sorten von Knöpfen zu handeln, unbenommen bleibt.

General-Privilegium und Gildebrief des Gürtler-Gewerks in der Chur- und Mark Brandenburg, insonderheit in Berlin, d. d. 11 Jun. 1734, f. in Mylii Corp. Constit. March. 5 Th. 2 Abth. 10 Cap. Anhang, No. 9, Col. 107, fgg.

Innungsartikel für die breslauischen Gürtler, d. d. 27 Oct. 1751, f. in der Samml. Schles. Ordn. a. d. J. 1752.

Betrachtung des Gürtler-Handwerks, f. im 107 St. der Leipz. Samml. 1753, 4. S. 996 — 1014, und 108 St. S. 1041 — 1098.
Hrn. H. L. R. Bergius neues Policey- und Cam. Magaz. 3 Band, S. 151, fgg.
(Hrn. Prof. Eberts) Kurzer Begriff menschl. Fertigkeiten 2c. 2 Th. Leipz. 1774, 8. S. 446, fgg.
Hrn. Prof. Halle Werkstäte der heut. Künste, 1 Band, Brandenb. und L. 1761, 4. S. 377, fgg.
v. Justi vollständ. Abh. von den Manufact. und Fabriken, 2 Th. S. 276, fgg.
Meisners historisches Handbuch 2c. Frf. und L. 1760, 4. S. 472, fgg.
(Hrn. v. R. v. Pfeiffer) Lehrbegriff sämmtl. ökon. und Cameralwiss. 3 B. 2 Th. Mannh. 1778, 4. S. 148, fgg.

Sprengels Handwerke und Künste, 5 Samml. Berl. 1770, 8. S. 111, fgg.
Weigels Abbild. der gemeinnützl. Hauptstände, Regensp. 1698, 4. S. 335, fgg.

Im J. 1771 wurde den Gürtlern zu Berlin nachstehende Arbeits-Taxe vorgeschrieben:

Gürtler-Arbeit.

1. An silbernen Knöpfen.

	Rthlr.	Gr.
Ein Dutzend auf Elfenbein	1	4
— — — dergleichen auf Holz	—	22

2. An vergoldeten Knöpfen.

Ein Dutzend große, krause und glatte, mit Saiten	—	16
— — — kleine dergleichen	—	8
— — — große durchbrochene	1	4
— — — kleine dergleichen	—	14
— — — große englische mit Oehren	—	20
— — — kleine englische mit Oehren	—	10
— — — große flache	—	11
— — — kleine hohle	—	16
— — — kleine flache	—	8

3. An versilberter Arbeit.

Ein Dutzend große flache Knöpfe	—	8
— — — kleine hohle	—	12
— — — kleine flache	—	6
— — — große englische geschmelzte mit Oehren	—	12
— — — kleinere dergleichen	—	6

4. An gefirnißten Knöpfen.

Ein Dutzend große mit Saiten	—	4
— — — kleine dergleichen	—	2
— — — große englische mit Oehren	—	8
— — — kleinere dergleichen	—	4

5. An

5. An vergoldeten Schnallen.

	Rthlr.	Gr.
Eine Garnitur Manns-Schnallen -	1	4
Ein Par Frauens-Schnallen - -	—	16
Eine Gehenk-Schnalle - - -	1	—

6. An versilberten Schnallen.

Eine Garnitur Manns-Schnallen -	—	16
Ein Par Frauens-Schnallen - -	—	8
Eine Gehenk-Schnalle - - -	—	16

7. An vergoldeten Reitzeug-Beschlägen.

Ein deutsches mit Schleifen - -	8	—
Ein ordinäres mit Schnallen - -	—	16
Ein dergleichen gefirnißtes - -	—	8

8. An versilberten Reitzeug-Beschlägen.

Ein deutsches mit Schleifen - -	4	12
Ein ordinäres mit Schnallen - -	—	12

9. An anderer Arbeit.

1000 Stück vergoldete ordinäre Nägel -	7	—
— — — versilberte dergleichen -	2	—
100 Stück große vergoldete Himmelnägel	4	12
— — — kleine dergleichen - -	3	—
100 Stück große versilberte Himmelnägel	1	8
— — — kleine dergleichen - -	1	—
1000 Stück ordinäre gelbe Nägel -	1	—
100 Stück große gelbe Himmelnägel -	—	16
— — — kleine dergleichen - -	—	10

Nach der dresdenschen Tax-Ordnung von 1764, kostet:

	Rthlr.	Gr.	Pf.
Ein Dutzend doppelt vergoldete Knöpfe mit Saiten - - -	2	—	—
bis	2	4	—
— — — ordinäre vergoldete Knöpfe	—	12	—
bis	—	13	—
— — — gelbe Montirungsknöpfe	—	3	—

Ein

	Rthlr.	Gr.	Pf.
Ein Dutzend gelbe Montirungsknöpfe kleine - - - -	—	1	6
Ein Par tombackne Schnallen -	—	6	—
— — — — Beingürtelschnallen	—	3	—
Eine Garnitur stark vergoldete Schuh-Schnallen - - - -	—	16	—
bis	—	18	—
Eine Degengehenk-Schnalle -	—	4	—
bis	—	12	—
Eine Schnalle zu einem *Couteau*-Gehenk stark vergoldet - -	1	12	—
bis	2	—	—

Güst, (*) ist im g. L., besonders Niedersachsens, für unbefruchtet üblich, und wird besonders von Thieren gebraucht; im Hoch- und Oberdeutschen gelt; s. Th. XVII, S. 118. **Güstes Vieh**, welches entweder noch gar nicht, oder doch seit einigen Jahren nicht getragen hat. Eine Kuh gehet güst, wenn sie in diesem Jahre entweder gar nicht von dem Zuchtstiere besprungen worden, oder, wenn auch solches geschehen, doch nicht davon bestanden, und also weder tragbar ist, noch Milch gibt. So auch güste Schafe, Ziegen u. s. f. Zuweilen auch von Gewächsen. **Güster Kohl**, unfruchtbarer Kohl. Imgleichen von dem Acker. **Ein güstes Land**, ein hohes, unfruchtbares Land. **Die Güste**, an einigen Orten, die Brache, daher **güst pflügen**, brachen.

Güster, (der) L. Albulus, Alburnus, in Obersachsen, der Mark Brandenburg und Preußen, ein spannenlanger Weißfisch, mit etwas breiterm Bauche und fleischigerm Rücken, als die Bleihflinken; mit weißglän-

zen.

(*) Im Niederſ. wo dieses Wort eigentlich zu Hause ist, güst, göst, im Ostfries. gast. Im Dithmars. ist jüsen, mager, ungemästet. Es gehört mit dem gleichfalls Niederſ. geest (s. Th. XVI, S. 583) ohne Zweifel zu dem Worte wüst. Im Schwed. ist gista und im Wallis. gwystn, trocken, welches Ihre sehr unwahrscheinlich vom Engl. gust, blasen, wehen, ableitet.

zenden Schuppen, schwarzen Augen, weißen Augen-Ringen, schwärzlichen, an den Kiemen und Bauche röthlich schattierten, Floßfedern, und mit gespaltenem Schwanze. Sie leichen im May, und werden für die geringsten unter den Weißfischen gehalten, haben aber doch noch einen bessern Geschmack und weniger Gräthen, als vorerwähnte Flinken. Wenn andere Fische in ihrer Leichzeit am schlechtesten schmecken, so ist es mit dem Güster ganz umgekehrt. Er hat im May seinen besten Geschmack, vornehmlich, wenn er, wie der Giebel, mit Milch oder Sahne gekocht wird.

Man hält diesen Fisch gemeiniglich mit der so genannten Plöze für einerley; allein, sie sind von einander unterschieden.

Güstling, (der) im g. L., besonders Niedersachsens, ein güstes, d. i. unbefruchtetes Thier. Siehe auch Kohl.

Güstrauer Bier, Knisenack genannt; siehe Th. V, S. 24.

Güte, siehe unter **Gut**.

Güter, siehe **Gut**.

Gulden, Gülden oder Floren, (der) L. Aureus, Florenus, Solidus, Fr. Florin, Florin d'Allemagne, Goulde, Ital. Fiorino, ist der Nahme einer Münze, welche theils wirklich gepräget und gangbar ist, theils aber nur als eine Rechnungsmünze in der Einbildung besteht.

Der wirklich geprägte Gulden ist ehedem in verschiedenen Ländern und Städten, bald aus Golde, bald aus Silber geschlagen worden, heutiges Tages aber wird er gemeiniglich nur aus Silber gepräget. Sein Werth, Schrot, Korn, Eintheilung und Gepräge, sind nach Verschiedenheit der Länder und Städte, wie auch der Zeit, wo und wenn er gepräget worden, sehr unterschieden. Eben dieses gilt auch gewisser Maßen von den fingirten, oder nur bloß in den

Rechnungen gebräuchlichen Gulden, als welche ebenfalls in der Eintheilung und am Werthe sehr unterschieden sind.

Die Gulden waren anfänglich eine Goldmünze, welche in Italien zu Florenz, im J. 1252, von ganz feinem Golde (d. i. 23 Grän 8 Karat) mit einer Lilie und der Umschrift Florenus, (d. i. ein florentinischer Goldpfennig,) gepräget, und die mit der Zeit Gold-Gulden genannt worden. Sie galten ungefähr so viel wie ein Ducaten. 8 galten 1 Mark Silber, und es gingen ihrer 8 auf 1 Unze (2 Loth); daher nach der Zeit auch 8 zwey Loth schwere Stücke aus einer feinen Mark Silber gemünzet worden sind. Die rheinischen Gulden oder Gülden, welche die Churfürsten am Rheine münzeten (s. Th. XIX, S. 520, fgg.) waren eben eine solche Goldmünze. Nachmahls prägete man kleinere Münzen aus Golde, welche kleine Gulden hießen, und den dritten und vierten Theil eines großen galten. Endlich fing man an, diese kleine Gulden aus Silber zu prägen, wobey sie denn immer ihren alten Nahmen behielten; daher noch jetzt ein Gulden im Lat. Florenus genannt, und mit den ersten beyden lateinischen Buchstaben *Fl* oder in deutscher Schreibart Fl. in Rechnungen bezeichnet wird. Die goldenen großen Gulden wurden alsdenn Goldgulden oder Goldgülden genannt, zum Unterschiede von den silbernen Gulden, welche wir jetzt schlechtweg Gulden nennen.

Der Kaisergulden, rheinische Gulden oder Reichsgulden, (mit dem auch die sächsischen oder meißnischen, imgleichen die lüneburgischen, alten brandenburgischen, und andere von verschiedenen nicht so großen Fürsten, wie auch von Grafen und Städten, geprägte Gulden überein kommen,) gelten, nach dem Conventionsfuße im deutschen Reiche, 16 gute Groschen (den Louis d'or zu 5 Thlr. gerechnet), oder 20 Kaisergroschen, oder 24 Mariengroschen, oder 30 Albus, oder 60 Kreutzer, oder 3 Kopfstücke, oder 15 Batzen, oder zwey Drittel

tel eines Reichsthalers; und nach französischem Gelde 50 französ. Sols.

Ein meißnischer Gulden ist nur eine fingirte Münze, nach welcher ehedem die Amts- und Kammerrechnungen eingerichtet worden. Er gilt 21 gute Groschen, oder 7 Achtel eines Thalers.

Ein Herrengulden ist eine cölnische Silbermünze, und gilt ungefähr 24 Ggr. oder 1 Reichsthaler. Ein cölnischer gemeiner Gulden aber gilt 20 Stüver, oder beynahe 13 Ggr.

Ein fränkischer Gulden, welches eine Rechnungsmünze ist, gilt 20 gute Groschen, oder 25 leichte Groschen.

Ein meklenburgischer Gulden beträgt ½ Rthlr. oder 12 gute Groschen.

Ein aachener Gulden ist nur 10 Kreutzer, oder ein halbes Kopfstück.

Ein Mariengulden hat 20 Mariengroschen, oder 13 Ggr. 4 Pfenn.

Der schweitzer Gulden gilt 15 gute Batzen, ist aber unterschieden. Gute oder zürcher Gulden thun zu Basel, Schafhausen und St. Gallen, 15 gute Batzen; zu Bern, Freyburg und Solothurn aber 16 schlechte oder schweitzer Batzen. Der Gulden von Chur gilt 26 berner Sols und 8 Deniers; der baseler von 56 Kreutzern, 31⅓ berner Sols; der zurzacher von 60 Kreutzern, 33 berner Sols und 4 Den.; der St. Galler von 15 guten Batzen oder 60 Kr., 35 berner Sols 4 Den., oder ein berner Livre, 15 Sols und 3 Deniers. Leichte oder schlechte Gulden werden in der Schweitz die Zweydrittel- oder Sechszehngroschen-Stücke genannt, die aber nur allein an den Gränzen gelten.

Ein Gulden polnisch von 1753, eine Rechnungsmünze, 3 Ggr. 4 Pf. seit 1766 aber 4 Ggr. oder 5 Kaisergroschen, oder 30 polnische Groschen.

Ein Gulden preußisch zu 2 Fl. polnisch, von 1753, eine Rechnungsmünze in Klein-Polen, 6 Ggr. 8 Pf. seit 1766 aber 8 Ggr. oder 30 preuß. Groschen, oder 10 Kaisergroschen; nach französ. Gelde, 27 Sols.

Ein holländischer Gulden gilt 20 Stüv. oder 9 Ggr. 7½ Pf. mit dem Agio aber beynahe 13 Ggr. Man hat auch in Holland, insonderheit zu Amsterdam, noch eine andere Art Gulden, die man, zum Unterschiede von jenen, Goutgulden oder Goldgülden nennet, ob sie gleich nur von Silber, und dazu noch von ziemlich geringem Gehalte sind. Dieser gilt 1 Fl.

Fl. 8 Stüv. oder 56 bis 58 franz. Sols. Hiernächst hat man auch in Holland Dreyguldenstücke, welche Ducatons genannt werden, aber mehr gelten als der gewöhnliche Ducaton; siehe Th. IX, S. 675. Sonst aber wird in Holland der Rechen- oder Courant-Gulden auf 40 Pfenn. Groot geschätzet, und in Patards und Pfennige abgetheilt. Der Banco-Gulden hingegen gilt 4 bis 5 pro Cent mehr, als der Courant-Gulden. Nach franzöſ. Gelde beträgt derselbe, nach dessen Werth, von 1750, 42 bis 43 Sols. Zu Ryssel, Lüttich und Maastricht, ist der Gulden von 20 Stüv. oder Patards, und gilt 25 französ. Sols.

Es gibt auch flandrische und brabantische Gulden, die aber nur $\frac{2}{3}$ eines Reichsguldens, und also in deutschem Gelde nur 10 Gr. 8 Pf., oder 40 Kreutzer, oder 20 Albus, und nach französ. Gelde 1 Liv. 13 Sols 4 Den. gelten.

Ein emdener Gulden gilt 28 französische Sols.

Der strasburger Gulden gilt 20 Sols, und wird in Kreutzer und Pfennige eingetheilt. Es gibt auch einige französische Provinzen, als: Provence, Languedoc und Dauphiné, wo man Floren- oder Guldenweise rechnet.

Ein genfer Gulden hat 12 genfer oder 6 französ. Sols; nach unserm Gelde 2 Ggr. 3 Pf.

In Piemont oder Savoyen gilt der Rechenfloren nur 12 Sols nach dasiger Landmünze, welches $1\frac{1}{2}$ Floren oder 18 Sols nach genfer Währung beträgt.

A. C. Weisens vollständiges Gulden-Cabinet, in der Ordnung des Madaischen Thaler-Cabinets zusammen getragen und mit Registern versehen. Nürnb. 1780, gr. 8.

Ein Gulden Giro, so eine Rechnungsmünze in Augsburg ist, gilt daselbst 20 Ggr. 4 Pfenn.

Gulden, (aachener) siehe oben, S. 335.

— — (brabantischer) siehe oben, auf dieser Seite.

— — (cölnischer) siehe oben, S. 335.

— — (emdener) siehe oben, auf dieser Seite.

— — (Erb-) siehe Th. XI, S. 156.

— — (Fahe-) dasjenige Geld, welches die Forstverbrecher den Forstbedienten entrichten müssen; siehe Th. XIV, S. 705.

— — (flandrischer) siehe oben, auf dieser Seite.

— — (fränkischer) siehe oben, S. 335.

Gulden, (Gatter=) siehe Gatter=Zins.
— — (genfer) siehe oben, S. 336.
— — (Gold=) siehe oben, S. 334.
— — (Graben=) siehe Th. XIX, S. 611.
— — (Herren=) siehe Gatter=Zins, und oben, S. 335.
— — (holländischer) siehe oben, S. 335.
— — (Kaiser=) siehe oben, S. 334.
— — (Marien=)
— — (meißnischer)
— — (meklenburgischer) } siehe oben, S. 335.
— — (polnischer)
— — (preußischer)
— — (Reichs=)
— — (rheinischer) } siehe oben, S. 334.
— — (schweitzer) siehe oben, S. 335.
— — (strasburger) siehe oben, S. 336.
— — (Warnungs=) siehe Th. XIV, S. 699.
Gulden=Groschen, siehe oben, S. 312, Gülden=Groschen.
Gulden=Thaler, siehe eben das. Gülden=Thaler.
Gulo, siehe Vielfraß.
Gummi, (*) [das] L. Gummi, Fr. Gomme, ein schleimiger vegetabilischer Saft, welcher aus der Rinde gewisser Bäume und Pflanzen, entweder von selbst, oder durch das Ritzen und Einschneiden derselben heraus geflossen ist, und hernach, durch das Ausdampfen des größten Theiles seines überflüssigen Wassers, eine feste Consistenz erlangt hat; **Kleber,** zum Unterschiede von dem Harze.

Ehemahls gab man den Nahmen Gummi ohne Unterschied allen etwas hart gewordenen Säften, die man

(*) Der Nahme ist aus dem Griech. κομμι, und wird von Einigen im Deutschen irrig im männlichen Geschlechte gebraucht, der Gummi.

man von den Bäumen sammelte, ohne auf ihre besondere Natur zu sehen. Daher kommt es, daß viele von diesen Säften, welche ganz und gar, oder doch größtentheils harzig sind, noch heut zu Tage den Nahmen Gummi führen, z. E. das Gummi Kopal, das Gummi Elemi, das Gummi Anime, das Gummigutt und viele andere. Aber die neuern Chemisten und Naturforscher haben für nöthig befunden, nur die festen schleimigen Körper, welche sich im Wasser völlig auflösen lassen, in Oehl und Weingeist aber unauflöslich sind, als wirkliches und reines Gummi anzusehen. Diejenigen, welche sich im Wasser gar nicht, sondern nur allein im Oehl und Weingeist auflösen lassen, sind ein wahres Harz, Resina; siehe Harz. Diejenigen, welche sich eines Theils im Wasser, andern Theils im Oehl und Weingeist auflösen lassen, sind harziges Gummi, Gummiharz, Gummi-Resina, wovon unten ein Mehreres folgt.

Die eigentlichen Gummiarten haben eine feste Consistenz, eine gewisse Schnellkraft, und eine ziemlich große Zähigkeit in ihren Theilen. Dieser letztern Eigenschaften wegen widerstehen sie mit einer gewissen Stärke dem Schlagen oder Stoßen, ohne daß sie zerbrechen; daher sie in dem Mörser sehr schwer zu Pulver zu stoßen sind. Sie sind mehr oder weniger weiß und durchsichtig, doch haben einige eine gelbe oder braune Farbe; es sind aber die Materien, welche sie färben, als fremde Substanzen bey ihnen anzusehen. Die ganz reinen Gummiarten haben keinen Geruch, auch beynahe keinen, oder wenigstens nur einen sehr milden und tauben Geschmack. Sie sind, vorerwähnter Maßen, weder im Oehl noch Weingeist auflöslich; nur das Wasser löset sie völlig auf; und wenn sie von einer mäßigen Quantität Wasser aufgelöset worden, so entsteht daher eine dicke, schleimige und durchsichtige

Feuch-

Feuchtigkeit, und sie werden alsdenn wieder zu Schleim, wie sie ursprünglich waren.

Ob es gleich eine sehr große Anzahl Bäume und auch Pflanzen von ganz unterschiedener Art gibt, aus welchen man Gummi erhält: so sind doch die Gummi-Arten einander überaus ähnlich, und unterscheiden sich eigentlich nur durch die Menge des Schleimes, den sie mit dem Wasser machen können, von einander.

Von dem wahren Gummi unterscheidet man nur drey Hauptarten, nähmlich: 1. das Gummi Traganth, welches unter allen Gummiarten die größte Menge Schleim macht; siehe Traganth. 2. Das arabische Gummi, von welchem weiter unten besonders sprechen werde. 3. Das inländische Gummi, welches man von unsern mehresten Obstbäumen, z. E. von den Pflaumen- und Zwetschgenbäumen, Mandelbäumen, Aprikosenbäumen, Kirschbäumen rc. sammelt, und gemeiniglich mit dem unrichtigen Nahmen Harz beleget. Es ist gemeiniglich nicht so weiß und nicht so durchsichtig, als das arabische Gummi. Die Spezereyhändler lesen das schönste aus, und verkaufen es für arabisches.

Das harzige Gummi, oder Gummiharz, L. Gummi Resina, Fr. Gomme résine, ist ein zum Theil schleimiger, zum Theil öhliger Saft, der aus gewissen Bäumen schwitzt, und durch das Ausdampfen seiner dünnsten flüchtigen Theile fest geworden ist. Da bey diesen Gummiharzen die öhligen und schleimigen Theile zwar innigst vermischt, aber nicht ganz und gar mit einander vereinigt sind: so lassen sich diese Substanzen weder im Wasser, noch im Oehl, noch im Weingeist allein, völlig auflösen, sondern man muß den harzigen Theil von dem gummösen scheiden, mithin wechselsweise ein spirituöses und ein wässeriges Auflösungsmittel gebrauchen.

Wenn man ein einziges von diesen Auflösungsmitteln, z. E. das Wasser, bey den Gummiharzen gebraucht, und dessen Wirksamkeit durch das Reiben vermehrt: so erfolgt zwar eine Art von Auflösung, denn der gummöse Theil löset sich im Wasser gänzlich auf, und macht mit dem Wasser einen Schleim; der harzige Theil, welcher ursprünglich sehr getheilt, und mit dem schleimigen Theile innigst vermischt war, bleibt vermittelst des Schleimes in demselben hängen, und macht folglich eine Art von Milch (Emulsion); alsdenn aber ist der öhlige Theil nur getheilt, und nicht aufgelöset. Dieses versetzt das Gummiharz beynahe in den Zustand, worin es sich ursprünglich befand; ich sage beynahe, weil die harzige Substanz durch das Austrocknen seinen flüssigsten und flüchtigsten Theil verloren hat, den man ihm ganz und gar nicht wieder gibt, wenn man ihn auf gedachte Art mit Wasser bearbeitet.

Man kann, wenn man theils wässerige, theils öhlige oder spirituöse Auflösungsmittel gebraucht, dergleichen der Wein, der Essig, und der wässerige Branntwein ist, zwar auch eine Art der Auflösung von Gummiharzen hervor bringen; es ist aber diese Auflösung, wegen des gegenwärtigen Wassers, welches die genaue Vereinigung des spirituösen Theiles mit dem Harze verhindert, allezeit milchicht.

Man kann die Gummiharze, in Ansehung ihrer gummösen und harzigen Theile, im Wasser zugleich auflöslich machen, wenn man sie erst mit etwas von einem ausgepreßten Oehl abreibet, und während des Abreibens eine scharfe alkalische Tinctur, z. E. die alkalische Spießglastinctur, hinzu setzt, alles eine Zeitlang reibet, und während des Reibens nach und nach eine gehörige Quantität Wasser hinzu gießt. Auf diese Weise wird das Gummi Ammoniak, der Teufelsdreck rc. im Wasser vortrefflich auflösbar.

Wenn man die Gummiharze nach den meisten ihrer andern Eigenschaften, und vornehmlich nach ihrem äußerlichen Ansehen, beurtheilen wollte: so würde man sie mit den reinen Harzen, mit welchen sie eine ganz betriegliche Aehnlichkeit haben, verwechseln. Die Proportion des Gummi und des Harzes ist in den verschiedenen Gummiharzen nicht beständig. Bey einigen befindet sich der gummöse Theil, in Vergleichung mit dem harzigen, nur in sehr kleiner Quantität. Es ge-

geschieht daher, daß man, so wie man die fest gewordenen Säfte, welche aus verschiedenen Bäumen fließen, genauer untersucht, viele derselben in die Classe der Gummiharze setzt, die man jederzeit als reine Harze betrachtet hatte, und daß in dieser Betrachtung bey vielen dieser Substanzen auch einige Ungewißheit übrig bleibt. Unterdessen scheint es doch, daß man, da jedes Gummiharz eine Vermischung von Substanzen ist, welche sich wechselsweise nicht auflösen können, und folglich aus dieser Vermischung eine Materie entstehen muß, welche allezeit mehr oder weniger undurchsichtig ist, aus dem bloßen Anblicke urtheilen könne, ob ein natürlicher fester Saft ein Gummiharz ist oder nicht. Alle diejenigen, welche undurchsichtig sind, oder welche keine sehr merkliche Durchsichtigkeit haben, können vernünftiger Weise für solche gehalten werden, welche gummiharzig, oder ausgezogene harzige Substanzen sind; denn man hält auch diese Arten Säfte, dergleichen das Gummi Ammoniak, das Bdellium, die Myrrhe, das Sagapen, das Opopanax, der Teufelsdreck, und einige andere, sind, für gänzlich bestimmte Gummiharze. Alle diejenigen hingegen, welche eine schöne und sehr merkliche Durchsichtigkeit haben, können beynahe mit Zuverlässigkeit entweder für ein reines Gummi, oder für ein reines Harz, angesehen werden, wie man z. B. an dem Gummi Traganth, dem arabischen und inländischen Gummi, und vielen andern, welches reine Gummiarten sind, und an dem Mastix, dem Sandarach, dem Kopal, und andern ebenfalls durchsichtigen Substanzen dieser Art, sieht, welche für bloße Harze gehalten werden, und sich überdies von den bloßen Gummiarten durch ihren Geruch, ihre Entzündlichkeit und andere Eigenschaften, welche den öhlichten Materien zukommen, sehr leicht unterscheiden. Schwerer ist die Entscheidung bey solchen festen Säften, welche nicht allein nicht, oder nur

sehr wenig durchsichtig, sondern überdies sehr gefärbt sind, dergleichen das Gummilack, Gummigutt, das Drachenblut, die Aloe, das Opium ist.

Einige Gummiarten werden zu den Firnissen gebraucht, als: das Gummi Kopal, das Gummilack, das Harz von dem kleinen Cederbaume, welches auch trockner Firniß oder arabischer Sandarach heißt, und in den Firniß zu Gemählden als ein Haupt=Ingrediens kommt; das Gummi Anime, Gummi Elemi, Sandarach, Drachenblut, Campher, Carabé, Traganth; siehe Th. XII, S. 444, fgg.

Bey den Gärtnern heißt das **Gummi**, oder der **Gummifluß**, eine gewisse Krankheit der Kernobstbäume, als: der Aprikosen=, Kirsch=, Pfirsich= und Pflaumenbäume, da ihr eigener Saft in die Wasser=Gefäße tritt, solche verstopft, und endlich als ein Gummi aus ihnen hervor dringt. Dieser Gummifluß der Obstbäume ist als ihr tödtlicher Feind anzusehen. Wenn derselbe verhindert, daß der Saft gehörig durchfließen kann, so ist kein Mittel dawider, besonders wenn er sich an dem Pfropfreise äußert. Zeigt sich aber das Uebel nur an einer Seite eines starken Astes, so muß man diese Stelle mit ihrem Gummi bis auf das Leben des Baumes abschneiden, auf die ausgeschnittene Stelle Kühmist legen, und sie mit einem leinenen Tuche bewickeln.

Gummi, (Animen=) siehe Th. II, S. 170, f.

Gummi, (arabisches) L. Gummi acanthinum, arabicum, babylonicum, saracenicum oder thebaicum, Fr. la gomme arabique. Das gewöhnliche kommt von einer Art Acacia, dem ägyptischen Schotendorn, Mimosa nilorica *Linn* und schwitzt entweder von sich selbst aus selbigem, oder nachdem der Baum geritzet worden. Es ist aber wahrscheinlich, daß dieses Gummi aus verschiedenen Bäumen gesammelt werde, welche

theils

theils zu dem Geschlechte der Acacie, theils zu andern gehören; wie man denn aus dem afrikanischen Guinea eine Art in großen Kugeln erhält, welche eine ungleiche, rauhe Fläche haben, und inwendig glatt und durchsichtig sind, welche an der Küste von Senegal aus verschiedenen Bäumen, insonderheit der senegalischen Acacie, Mimosa Senegal *Linn.* gesammelt, und unter dem Nahmen des Gummi Senegal, oder Senega, Fr. Gomme du Sénégal, an die französische Compagnie geliefert wird.

Zu den durch Aegypten gehenden Waaren, wovon die Europäer etwas kaufen, gehört das arabische Gummi, wovon die Araber aus der Gegend von Tor und des Berges Sinai gemeiniglich im October in 2 bis 3 kleinen Karavanen, in allem etwann 6 bis 700 Quintal nach Kahira bringen. Dieser Handel ist bloß in den Händen der mohammedanischen Kaufleute. Die Araber bringen diese ihre Waare niemahls in die Stadt, sondern bleiben ein Viertel Meilweges außerhalb Kahira, und die Kaufleute müssen sich bequemen, bis dahin zu ihnen zu kommen. Sie verkaufen ihr Gummi auch weder nach dem Gewicht, noch nach gewissen Proben, sondern in kleinen unzubereiteten und zusammen genäheten Fellen. Sie erlauben es selten, daß der Käufer vor geschlossenem Kaufe ein solches Fell aufhauet, und wenn nachher gegen die Güte ihrer Waare Einwendung gemacht wird, so nehmen sie dieselbe niemahls wieder zurück. Einige von diesen Arabern mengen kleine Kieselsteine, Sand oder Holz, unter das Gummi. Da es vielleicht geschehen seyn mag, daß diese nachher in der Stadt angehalten worden sind, so geben die Araber auch keinen Credit, sondern vertauschen ihre Waare gemeiniglich auf der Stelle gegen Kleider, Gewehr, oder was sie sonst nöthig haben, und gehen damit gleich wieder nach ihrer Wüste zurück. Ich weiß nicht, ob man die Araber in diesem Stücke mehr Betrieger, oder unerfahrne Kaufleute, nennen kann. Sie lieben die Freyheit und wenige Worte. Verstünden sie dagegen einen jeden Vorbeygehenden anzurufen, und ihre Waare heraus zu streichen, so würden wenigstens die, welche ihr Gummi gut gereinigt haben, dasselbe auch viel theurer verkaufen können. Das meiste von dieser Waare geht nach Marseille und Livorno. Auch kommen jährlich in den Monathen April, May und

Jun. mehrere Karavanen aus Afrika mit drey verschiedenen Sorten von diesem Gummi. Vor einigen Jahren war der Preis von dem arabischen oder vielmehr afrikanischen Gummi so geringe, daß die Karavanen nachher nur wenig brachten. Nachdem er aber wieder gestiegen ist, so kommen seit einiger Zeit jährlich 4 bis 5000 Quintal, jeden zu 100 Rottel gerechnet. Auch bringt man von diesem Gummi aus Habbesch nach Dsjidda, und von da über Sues nach Kahira; dieses aber wird nicht für so gut gehalten, als dasjenige, welches mit den Karavanen kommt. Das mehreste davon geht gleichfalls nach Europa.

Niebuhr Reisebeschreib. nach Arabien, 1 Band, Kopenh. 1774, 4. S. 143, f.

Zu Amsterdam wird das arabische Gummi zu 21 Gulden der Centner, das von Senegal aber zu 26 Gulden, verkaufet. Die Gummifässer werden nach dem Gewichte tariret. Beyde Gummiarten geben 1 pro Cent Abzug für gutes Gewicht, und auch so viel für promte Bezahlung.

Wenn das arabische Gummi in großen, nicht sehr durchsichtigen Stücken an einander klebet, bekommt es den Nahmen Gummi turium, Fr. Gomme turique (wofür Einige gomme turque schreiben).

Das weiße arabische Gummi, oder das von Senegal, welches in etwas Wasser geschmelzet, und hernach zu kleinen und sehr dünnen Täfelchen gemacht worden, wird englisches Gummi, Gomme d'Angleterre, und, weil es zum Haar-Aufkräuseln dient, Gomme à friser genannt.

Das arabische Gummi wird, wie bereits oben erwähnt worden, gar oft mit verschiedenen andern Gummiarten, vornehmlich dem aus Kirsch- und Pflaumen-Bäumen verfälschet. In Ansehung des Nutzens zeigen zwar diese Arten Gummi keinen sonderlichen Unterschied; doch hält man dasjenige für das beste, welches aus Arabien über Marseille und den afrikanischen Küsten gebracht wird. Man erhält kleine und große Stücke. Die erstern sind gemeiniglich röthlich und

mit

mit allerhand Unreinigkeiten vermischt; die andern theils rund, theils länglich, blaßgelb, leicht zerbrechlich, inwendig glänzend und durchsichtig, ohne Geruch, schleimichten Geschmackes, und lassen sich in Wasser leicht und ganz auflösen; daher ist dasselbe ein wahres Gummi, und mit keinen harzigen Theilen vermischt, deswegen auch weder wesentliche Oehle noch Weingeist solches aufzulösen im Stande sind; da hingegen das arabische Gummi mit Wasser in einen Schleim verwandelt, alle Oehle, Harze und fettige Körper auflöset und mit sich auf das genaueste vereiniget, indem man entweder diese Sachen nur in einem hohen Glase unter einander schüttelt, oder in einem Mörser reibet.

Versuche über die Bestandtheile des arabischen Gummi, findet man in Hrn. Prof Spielmann diss. de corpore gummoso. Resp. *Alex. Jac. Dütel*, Argent. 1767, s. das 142 St. der Gött. gel. Anz. v. J. 1768, S. 1191, f.

Wegen der in dem arabischen Gummi befindlichen schleimigen Bestandtheile, besitzt dasselbe eine lindernde, die Schärfe der Säfte einwickelnde, die allzu dünnen Säfte verdickende, und die angefressenen und auf andere Art empfindlich gemachten Fibern besänftigende Kraft. Man bedient sich desselben bey Blutflüssen und allzu häufigem Abgang der wässerigen Feuchtigkeiten, sonderlich bey dem Blutspeyen und Blutharnen, bey Schneiden des Urins, der rothen Ruhr, scharfen Auswurf der Brust, und gibt davon ein halbes bis ganzes Quent, entweder in Wasser aufgelöset, oder in Pulver, Latwerge u. d. gl. Der Gebrauch desselben, häufig in Wasser aufgelöset, und mit Milch getrunken, ist öfters in der Windsucht von großem Nutzen gewesen. Die Wilden lösen dieses Gummi in Milch auf, und gebrauchen es, um die Schmerzen in den Gedärmen oder die Kolik zu stillen. Man bedient sich dessen auch zum Gurgeln und Ausspühlen des Mundes, vornehmlich bey blutendem Zahnfleisch. Bey entzündeten Augen gibt dasselbe, mit Wasser aufgelöset und mit

Campher vermischt, ein gutes Augenwasser; auch kann man, wenn die Gedärme angegriffen sind und der natürliche Schleim in denselben mangelt, solches den Klystieren beymischen. Wenn die Warzen an den Brüsten aufgesprungen sind, streuet man dasselbe fein gerieben auf; und wenn es mit Eyweiß abgerieben worden, ist es in Brandschäden sehr nützlich, indem es sowohl den Schmerz lindert, als auch verhindert, daß nicht so leicht Blasen auf laufen.

Unter den Gummiarten braucht man am meisten das arabische, im Wasser aufgelöset, um die Farben damit anzumachen, welches man Gummiwasser, Fr. Eau gommée, nennt. Man wählt hierzu das weißeste, reinste, und welches sich am leichtesten zerreiben läßt. Man nimmt davon einer Haselnuß groß zu einem Glase Wasser; es macht die Farben auf Elfen-Bein, Papier und Pergament fest anklebend. Ein allzu starkes Gummi würde verursachen, daß die Farben abspringen, besonders wenn das Pergament ein wenig fett ist. Es ist genug, daß die mit dem Pinsel aufgetragenen Farben, wenn sie trocken sind, und man mit dem Finger darüber fährt, sich nicht wegwischen lassen. Man erkennt hieraus die Quantität Gummi, welche man zum Wasser nehmen muß. Die schwersten oder mehr terrestrischen Farben müssen etwas mehr Gummi haben.

Um ein taugliches Gummiwasser, welches die Farben nicht abspringen läßt, und ihnen zugleich einen Glanz gibt, anzustellen, nimmt man ein Gläschen mit einem engen Halse, um es gut zubinden zu können, thut darein 3 Theile des besten arabischen Gummi, und 2 Theile reinen weißen Zuckercand. Hierauf gießt man so viel klares Fluß- oder Regenwasser, als man zur Auflösung für hinlänglich erachtet, setzt das Glas, nachdem man es vorher wohl zugebunden hat, im Sommer an die Sonne, im Winter auf den Ofen, und schüttelt es bisweilen um. Hat sich beydes völlig aufgelöset, und man wird auf dem Boden des Glases etwann Unreinigkeiten gewahr, so filtrirt man

man es durch ein reines leinen Läppchen in ein anderes reines Glas, und hebt es zum Gebrauche auf. So bald man den ersten Pinsel davon verbraucht, wird man sehen, ob es zu dick und zähe, wo die Farben ungern fließen, oder ob es gehörig dünn ist, wo die Farben dem Pinsel unvermerkt entwischen. Ist es zu dick und kleberig, so gießt man noch ein wenig Wasser hinzu; ist es hingegen zu dünn, so sucht man entweder durch ein neues etwas dicker angestelltes Wasser dem ersten zu Hülfe zu kommen, oder man hat einige Tage Geduld, wo sich das Wasser von selbst verdicket. Man muß niemahls mit einem gefärbten Pinsel darein fahren, weil nicht nur das Wasser, sondern auch die Farben, die damit angemacht werden sollen, verderben. Je reiner man das Wasser erhält, desto lebhafter stehen die damit angemachten Farben.

Wasser, worin arabisches Gummi aufgelöset worden, vermengen einige Frauenzimmer mit Quitten-Schleim, um ihre Haare damit glänzend zu machen.

Siehe auch Gummiren.

Gummi, (Caranna=) siehe Th. VII, S. 647.
— — (Chibou=) siehe Th. VII, S. 59.
— — (englisches) siehe oben, S. 344.
— — (Epheu=) siehe Th. XI, S. 108.
— — (Gambienser) siehe Th. XV, S. 834, f.
— — (harziges) siehe oben, S. 339, f.
— — (inländisches) siehe oben, S. 339.
— — (Kirsch=) siehe unter Kirschbaum.

Gummi acanthinum, siehe oben, S. 342.

Gummi Alouchi, ein wohlriechendes Gummi, das aus dem weißen Zimmetbaum (Winterana Canella *Linn.*) fließt.

Gummi ammoniacum, Ammoniak; s. Th. I, S. 683, fgg.

Gummi anime, siehe Th. II, S. 170, f.

Gummi arabicum, siehe oben, S. 342.

Gummi asphaltum, siehe Juden Pech.

Gummi babylonicum, siehe oben, S. 342.

Gummi bdellium, siehe Th. IV, S. 132, f.

Gummi benzoes, siehe Th. IV, S. 191, fgg.

Gummi caranna, siehe Th. VII, S. 647.

Gummi cerasorum, siehe unter Kirschbaum.

Gummi chibou, siehe Th. VII, S. 59.
Gummi copallium, siehe Kopal.
Gummi draconis, Drachenblut; s. Th. IX, S. 459, fgg.
Gummi galbanum, siehe Th. XV, S. 657, fgg.
Gummi gutta, siehe unter Gutta-Baum.
Gummi hederae, siehe Th. XI, S. 108.
Gummi lacca, siehe Lack.
Gummi ladanum, siehe Ladanum.
Gummi olibanum, siehe Weihrauch.
Gummi opopanax, siehe Opopanax.
Gummi resina, siehe oben, S. 339.
Gummi sagapenum, siehe Sagapen.
Gummi sandarach, siehe Sandarach.
Gummi saracenicum, siehe oben, S. 342.
Gummi sarcocolla, Fleischleim; s. Th. XIV, S. 221.
Gummi senega, *senegal*; siehe oben, S. 343.
Gummi serapium, siehe Sagapen.
Gummi storax, siehe Storax.
Gummi tacamahaca, siehe Tacamahaca.
Gummi thebaicum, siehe oben, S. 342.
Gummi tragacantha, siehe Traganth.
Gummi turium, siehe oben, S. 344.

Gummi-Baum, Fr. Gommier, wird ein großer amerikanischer Baum genannt, der eine große Menge Gummi, oder vielmehr Harz, von sich gibt. Man unterscheidet den weißen und rothen Gummibaum.

Der weiße Gummibaum ist einer der höchsten und dicksten Bäume auf den französisch-amerikanischen Inseln. Sein Holz ist weiß, hart, und schwer zu verarbeiten. Die Blätter gleichen den Lorbeerblättern, sind aber weit größer. Die Blüthen sind klein, weiß, und sitzen büschelweise oben auf den Zweigen. Die Frucht ist von der Größe einer Olive, fast dreyeckig, anfangs grünlich, hernach bräunlich; ihr Fleisch ist zart, und mit einer kleberigen weißlichen Materie angefüllt.

Der

Der rothe Gummibaum, welcher auf Guadalupe an trockenen und dürren Orten wächst, hat ebenfalls ein weißliches Holz, welches aber weich und von schlechter Dauer ist, und leicht verfault. Seine Rinde ist dick und grünlich; die Aeste sind sparrig, und oben mit büschelweise beysammen sitzenden Blättern besetzt, welche den Blättern der Aesche gleichen, uneingekerbt und dunkelgrün sind. Die Blüthen sind eben so wie am weißen Gummibaum. Es folgt auf dieselben eine fleischige Frucht, welche den Pistazien ähnlich und harzig ist, und einen harten Kern enthält.

Ueberhaupt sollten alle amerikanische Gummibäume vielmehr Harzbäume genannt werden. Oft gibt ein einziger solcher Baum 30 bis 50 Pfund Harz, welches weißlich und sehr kleberig ist. Es kommt in Fässern nach Europa; und gemeiniglich ist es in große breite Blätter eingewickelt, die auf einem großen Baum, Nahmens Cachibou, wachsen; daher dieses Harz Cachibou-Gummi, (Chibou-Gummi) oder besser Cachibou-Harz, genannt wird. Siehe Th. VIII S. 59.

Gummi-Fluß, eine Krankheit der Kernobstbäume; s. oben, S. 342.

Gummi-Gutt, siehe Gutta-Baum.

Gummi-Harz, siehe oben, S. 339.

Gummi-Lack, siehe Lack.

Gummi-Wasser, Wasser, worin ein Gummi, besonders arabisches Gummi, aufgelöset worden; s. oben, S. 346.

Gummiren, Fr. gommer, mit aufgelösetem Gummi anmachen oder bestreichen, oder mit Gummi tränken. Bänder gummiren.

Gummir-Wachs, Fr. Cire à gommer, geschmolzenes gelbes Wachs, mit etwas zerlassenem Pech vermischt, womit die inwendige Seite des zu Bettküssen bestimmten Zwillichs gummirt oder überstrichen wird.

Gumpe, siehe Humpe und Kumpf.

Gundel-Kraut, Thymus Zygis *Linn.*; siehe Quendel.

Gundel-Rebe, siehe den folgenden Artikel.

Gundermann, eine in einigen Gegenden, besonders Oberdeutschlandes, übliche Benennung des **Erd-Epheues** oder **Grundepheues**, der von Andern **Gunderan**, **Gunderlunze**, **Gundelrebe**, **Gunderrebe**, **Donnerrebe**, in Preußen **Udram**, im Niederf. **Hederich**, imgleichen **Kiek-dörn-Tune**, genannt wird.

Da diese Pflanze in einigen oberdeutschen Gegenden ausdrücklich Grundrebe heißt, weil sie nahe an dem Erdboden hinkriecht, daher sie im Griech. auch χαμαικισσος und im Engl. Grundive heißt: so scheinen sowohl Gundermann und Gunderrebe, als auch Donnerrebe daraus verderbt zu seyn.

Der Kirschisopp oder **Erdpfau**, Cistus Helianthemum *L.* (s. oben, S. 318) und die **Erdwinde**, Antirrhinum Elatine *L.* (s. **Winde**,) werden von Einigen aus eben dieser Ursache Gundermann genannt.

Der **Gundermann** oder **Erdepheu**, Hedera terrestris vulgaris *C.B.* Chamaecissus, s. Hedera terrestris *J.B.* Chamaeclema, Glechoma oder Glecoma *Hall. & Linn.* Fr. Lierre terrestre, ist eine Gattung Pflanzen mit zwey ungleich langen Paren Staubfäden, und nackten Samen. Die bisher bekannte einzige Art dieser Gattung, epheuartiger Gundermann mit nierenförmigen und gekerbten Blättern, Glechoma hederacea, foliis reniformibus crenatis *Linn* ist in ganz Europa überall gemein an Mauern und Hecken, und blühet früh im März an warmen sonnenreichen, grasigen Orten, Hecken und Planken. In schattigen Wäldern kommen die Blumen viel später, und dauern daselbst lange. Die faserige Wurzel treibt dünne, viereckige, röthliche, haarichte, ästige Stängel, welche größtentheils auf der Erde hinkriechen, neue Wurzelfasern schlagen, und sich nur mit dem obern blühenden Theile in die Höhe richten. Die lang gestielten, einander gegen über gestellten Blätter sind rundlich, oder nierenförmig, eingekerbt und etwas haaricht. Die blauen

Blu-

Blumen stehen wirtelförmig an den Winkeln der Blätter. Der röhrförmige Kelch endigt sich mit fünf ungleichen Spitzen, und die dünne Röhre des Blumen-Blattes theilt sich in zwo Lippen; die obere ist aufwärts gerichtet, stumpf und zweyspaltig, die untere größer, in drey Lappen getheilt, wovon der mittelste der größte und eingekerbt ist. Die zwey kurzen und zwey längern Staubfäden tragen Staubbeutel, davon jedes Par in Gestalt eines Kreutzes zusammen stößt. Der Griffel zeigt zwey spitzige Staubwege. Der Kelch enthält vier eyförmige Samen. Die Pflanze ist bald größer, bald kleiner. Zuweilen sind auch die Blumen mehr röthlich, und die Blätter scheckig. Insonderheit zieht man in Gärten zwo schöne Spielarten, welche entweder silber- oder goldfarbige Blätter tragen, und sich durch die eingelegten Zweiglein häufig vermehren.

Diese Pflanze ist in den ältern Zeiten hochgeschätzet, von den neuern aber, mehr als solche verdient, verachtet worden. Hr. Prof. Gleditsch (*) hat ihren alten Ruhm wieder bestätigt, und gelehret, wie solche ein vortrefflich einheimisches Arzeneygewächs sey, welchem bey seiner ausnehmenden Eigenschaft und Wirksamkeit weiter nichts fehle, als daß es nicht aus Peru, Mexiko, China oder Ostindien kommt, und theuer bezahlet werden muß. Sein Geruch ist schwer, stark, und unangenehm balsamisch; der Geschmack bitterlich, und mäßig scharf. Es reizt die festen Theile zu einer lebhaften Bewegung, verdünnt und löset die stockenden Säfte auf, reinigt dieselben, befördert die Verdauung und den Urin. Diese und andere Wirkungen kann insonderheit die frische und saftige Pflanze leisten. Wenn man im Frühlinge den ausgepreßten Saft entweder allein,

(*) Im 3 Th. seiner vermischten physic. bot. öconom. Abhandlungen, Halle, 1767, gr. 8. S. 347.

allein, oder von andern ähnlichen Kräutern zugleich gebraucht, kann man den besten Nutzen davon hoffen. Auch das getrocknete Kraut ist nicht zu verachten; hingegen kann man das daraus bereitete Extract und den Syrupp entbehren. Die besondern Fälle, wo diese Pflanze nützlich zu gebrauchen ist, lassen sich aus den bemerkten allgemeinen Wirkungen leicht bestimmen. Es kann daher solche bey verhärteten Eingeweiden eines Milzsüchtigen, oder bey Verhaltung der goldenen Ader und der monathlichen Reinigung, bey innerlichen Geschwüren, vornehmlich der Brust und der Uringänge, bey dem weißen Flusse, auch bey der Krätze und andern Krankheiten der Haut, dienlich seyn. Bagliv lobt die Essenz als ein untriegliches Blähung-treibendes Mittel. Ob solche auch bey Abführung der Würmer kräftig sich bezeige, wie Einige versichern, möchte noch zweifelhaft scheinen. Die Roßärzte pflegen die gepülverten Blätter unter das Futter zu mischen, und dieses den Pferden einzugeben, wenn sie von Würmern geplaget werden, und den ausgepreßten Saft, mit etwas Wein vermischt, den blinden Pferden in die Augen zu tröpfeln. Ueberhaupt gibt der Gundermann für das Vieh, und insonderheit die Schafe, ein sehr gesundes Futter ab. Die Schafe genießen dieses Gewächs, so lange es zart ist, und es ist auf der Weide eine der gesundesten Pflanzen. Sie verwahrt das gesunde Vieh vor der Schwäche und Verstopfung der Eingeweide, mithin gegen die Räude, Geschwulst und Fäule; ist aber das Vieh schon allzu faul und anbrüchig, so wirkt es zu stark, daß das Vieh dessen Genuß nicht lange aushalten kann. Vielleicht ist hierin die Ursache zu suchen, daß in England der Gebrauch dieser Pflanze den Pferden tödtlich gewesen ist. Man hat, wie in dem Lond Chronic. no. 1345, berichtet wird, nach dem Tode das Herz ungemein erweitert und mit vielem Blute angefüllt, in dem Magen und den

Därmen aber sehr viel Luft gefunden. An einigen Orten frißt das Vieh solches auch nicht gern.

Bemerkung, daß Gundermann den Pferden schädlich sey, aus No. 40 und 48 der Gaz. salut. v. J. 1765, übers. st. im 1 St. des 3 B. des Berl. Magaz. 1766, 8. S. 59, f.

Von den unglücklichen Wirkungen des Grundepheues, wenn er von Pferden gefressen wird, s. den 9 Band des aus dem Engl. übers. Museum rust. & commerciale, Lpz. 1768, 8. S. 126 — 131.

Die Engländer legen das Kraut in die Bierfässer, um das Bier schwarzbraun und hell zu machen, und dessen allzu schnelle Gährung zu hindern. Die Bienen sammeln aus den Blumen Honig, und die ganze Pflanze wird häufig von den Ameisen besuchet.

Des Hrn. v. Justi gethanen Vorschlages zu einem Versuche, die Seidenwürmer mit Gundermann zu füttern, wird im Art. Seidenwurm Erwähnung geschehen.

Gundermann, (kleiner) siehe Ehrenpreis.

— — — (Stein=) Asarina hederula saxatilis *Lob.*; siehe Th. II, S. 492.

Gunkel, siehe Kunkel.

Gunst, (die) von dem Zeitworte gönnen, welches im Niedersächs. noch jetzt gunnen lautet.

1. Derjenige Zustand des Gemüthes, da man einem andern etwas gönnet, in welcher weitesten Bedeutung es im Hochdeutschen veraltet, und nur noch in den Zusammensetzungen Abgunst und Mißgunst üblich ist.

2. In engerer Bedeutung, derjenige Zustand des Gemüthes, da man das Gute, welches einem andern wiederfähret, nicht nur mit Zufriedenheit, mit Vergnügen sieht, sondern auch geneigt ist, ihm solches selbst zu verschaffen; wo es, so wie Liebe, von diesem Zustande des Gemüthes sowohl Vornehmerer gegen Geringere, als auch gleicher Personen gegen einander, als endlich Geringerer gegen Höhere gebraucht wird. In engerer Bedeutung ist es von der Neigung eines Höhern gegen einen Geringern üblich, da es denn so=

wohl der Würde als dem Nachdrucke nach etwas weniger sagt, als Gnade. Gunst ist besser denn Silber und Gold, Sprichw. 22, 1. d. i. die Gunst anderer gegen uns; im g. L. Gunst ist besser als Kunst. Sich um jemandes Gunst bewerben. Eines Gunst genießen, bewerben, verlieren. Sich in jemandes Gunst einschleichen. Sich bey jemanden in Gunst setzen. Bey einem in Gunst stehen. Nach Gunst urtheilen, mit Verletzung des Rechtes oder des Verdienstes. Es gehet alles nach Gunst, nicht nach Verdienst. Einem etwas zu Gunsten thun, d. i. zu Gefallen, aus Neigung zu ihm, und, etwas zu eines Gunsten thun, zu seinem Vortheil, sind im Hochdeutschen, wenigstens in der edlen Schreibart veraltet. Ehedem war es auch ein Titel, welcher etwas weniger war, als Gnade, und auch im Abstracto und im Plural üblich war, Ew. Gunsten, wovon noch großgünstig ein Ueberbleibsel ist. Eben so ungewöhnlich ist im Hochdeutschen der Gebrauch für Neigung überhaupt.

3. Erlaubniß, Verstattung, Einwilligung, wo es nur unter dem großen Haufen üblich ist, welcher, wenn er höflich seyn will, alles mit einem mit Gunst, mit Gunst zu melden, mit Gunst zu sagen u. s. f. begleitet, d. i. mit Erlaubniß. Hierher gehört auch der in einigen selbst obersächsischen Kanzelleyen übliche Gebrauch, wo Gunst eine schriftliche Einwilligung, z. B. eines Lehensherren zur Verpfändung eines Lehens u. s. f. bedeutet, wo es auch im Plural die Günste hat, wofür in andern Consens üblich ist. Amtsgünste, Consensbriefe, welche von dem Amte ertheilet werden. Gunstbrief, eine schriftliche Erlaubniß eines Obern, ein Consensbrief; in der Ober-Lausitz ist es in manchen Gerichten von einem jeden schriftlichen Erlaß, von einer jeden schriftlichen Erlaubniß üblich.

Daher

Daher günstig. 1. Gunst gegen jemanden habend, und in derselben gegründet; wo es, so wie das Hauptwort Gunst, von der guten Gesinnung unter Personen allerley Standes, in engerer Bedeutung aber Höherer gegen Geringere, gebraucht wird, und alsdenn etwas geringer ist, als gnädig. Einem günstig seyn. Sich jemanden günstig machen. Ein günstiges Urtheil von etwas fällen. Ein günstiges Vorurtheil für jemanden haben. 2. Figürlich, für vortheilhaft, doch nur in einigen Fällen. Es zeigt sich jetzt eine günstige Gelegenheit. Ein günstiger Umstand. Die Witterung war den Feldfrüchten nicht günstig. Boden und Klima sind hier günstig.

Daher auch Günstling, eine Person, welche eines andern Gunst in einem hohen Grade besitzt, von Personen beyderley Geschlechtes, ein Liebling; mit einem französ. Worte ein Favorit. Des Königes Günstlinge. Ein Günstling des Glückes.

Wenn ein Fürst die Schmeicheley liebt, so wird er gefällige, niedrige und knechtisch gesinnte Seelen, kurz, Sclaven an sich ziehen. Liebt er aber die Wahrheit, so wird er freymüthige Männer, geistreiche und verdienstvolle Personen, Unterthanen, die diesen Nahmen verdienen, berufen. Der Privatumgang eines Fürsten ist ein Spiegel, worin man allezeit die Züge seiner Gemüthsart erkennt. Er kann also nicht behutsam genug in der Wahl derjenigen Personen seyn, die er dazu nimmt. Man pflegt diejenigen, die ein Fürst seines vertrauten Umganges würdiget, Günstlinge, Lieblinge oder Favoriten zu nennen. Da solche Personen sich allezeit den Neid und die Eifersucht der Großen, der Minister, der Hofleute, ja oft der gemeinsten Bürger zuziehen: so hat man mit dem Titel eines solchen Günstlinges einen verhaßten Begriff verbunden, und es scheint, man tadle die Fürsten, daß sie dergleichen haben. In der That, wenn diese Lieblinge Personen sind, die kein gutes Herz haben, auch nicht den Verstand besitzen, den ihr Platz erfordert; wenn sie nur stolz, eingebildet und ungezogen sind; wenn sie in Ehrsucht und Geitz ersoffen sind, und wenn sie die Blutegel ihres Herren und seines Volkes werden: so kann man sie nicht ohne geheimen Schauder und Abscheu ansehen,

und muß einen Herrn beklagen, der keine bessere Wahl zu treffen gewußt hat. Wenn aber ein Fürst verdiente Männer mit seiner Gunst beehret; wenn er sich von seinen mühsamen Arbeiten in der Gesellschaft geistreicher und liebenswürdiger Personen, die voll von Genie und Kenntnissen sind, erhohlt: so ist sein Betragen ruhmwürdig. Er beweiset, daß er empfinden, die Talente erkennen und sie belohnen könne. Es ist dem Fürsten und dem Staate selbst daran gelegen, daß solche Personen anständig besoldet werden: 1) weil nichts anstößiger ist, als einen großen Herrn mit Personen umgeben zu sehen, die zugleich verdienstvoll und armselig sind; 2) weil, wenn man sie in einer der Armuth ähnlichen Mittelmäßigkeit läßt, man ihre Treue in Gefahr setzt, sich durch das Gold irgend eines fremden Gesandten, oder sonst eines Unterthanen, versuchen zu lassen, um dem Herrn gewisse Sachen beyzubringen, oder, was bey ihm vorgeht, zu verrathen. Da es nun unmöglich ist, daß in dem Privatleben, ein Fürst allemahl so auf seiner Hut seyn könne, daß ihm kein Wort entfahren sollte, daraus nicht irgend etwas zu schließen wäre, und daß er allezeit gegen die unvermerkten und feinen Ohrenbläsereyen gewaffnet seyn könnte: so sieht man wohl, daß es sehr nöthig sey, daß die nächsten Personen um ihn her unbestechlich seyn müssen. Drittens muß jeder Monarch fest glauben, daß ein wahrhaftig großer Geist sehr selten ist, und sich und seinen Werth gewiß besser fühlt, als daß er sich für eine Kleinigkeit in den Zwang setzen wolle, welcher allezeit das Hofleben begleitet.

Die Gemüthsart eines Günstlinges muß redlich und aufrichtig seyn; allein, man muß sich hierbey nicht irren, und für diese Tugend einen gewissen Hang, den man oft an ihnen findet, alles, was in einer Regierung geschieht, zu verwerfen und zu verspotten, ansehen. Diese Sucht wird eine Pest des Staates; und diejenigen, welche sie besitzen, stöhren bisweilen die besten Unternehmungen durch ein satyrisches Wort, durch eine Geberde, durch einen Augenwink, wenn sie mit einem schwachen Prinzen zu thun haben. Der geschickteste Minister entwirft durch viel Arbeit, Verstand und Nachsinnen einen sehr schönen Entwurf; er bereitet ihn von weitem, verbindet die bequemsten Mittel, damit er gelinge; er ist auf dem Puncte, dessen glückliche Erfüllung zu sehen. Ein Liebling aber, ein Windkopf, ein Lästerer, ein Witzling menget sich in das Spiel, nähert sich dem Fürsten, und äußert, entweder aus Unwissenheit, oder aus Bosheit, einen giftigen Einfall dawider, oder

wider

wider die dazu gemachten Anstalten, und richtet das ganze Werk des Staatsmannes zu Grunde, der da verzweifeln will, daß er den Bogen nicht weiß, woher der Pfeil kommt, und dadurch unvermögend wird, den Schuß abzuwenden. Gegen solche Tadler, Ränkmacher, und hinterlistige oder spöttische Köpfe muß ein Landesherr sehr auf seiner Hut seyn.

Guppas, ein Gewicht, dessen man sich auf einigen Handelsplätzen an der Meerenge von Malacca, insonderheit zu Queda, bedient. 4 Guppas machen einen Guanta; 16 Guantas machen einen Hali, und 15 Halis ein Bahar, welcher 450 Pfund Markgewicht wiegt.

Gür, ein weißes ostindisches Baumwollenzeug, welches 14 Ellen lang, und 7 bis 8 Ellen breit ist.

Gurgel, (*) [die] die Speiseröhre, der Schlund, und die äußere Gegend vorn am Halse unter dem Kinne, wo sie liegt; im gem. Leben auch die Drossel, das Kiecht. Einem Thiere die Gurgel abschneiden. Durch die Gurgel reden. Jemanden das Messer an die Gurgel setzen, ihm nach der Gurgel greifen. Sein Vermögen durch die Gurgel jagen, in den niedrigen Sprecharten, es verprassen.

Figürlich wird an einem Druckwerke diejenige krumme Röhre, die mit dem einen Ende mit einer Steigeröhre verbunden, mit dem andern aber an dem Stiefel befestigt ist, und also zwey wesentliche Stücke zusammen verknüpfet, die Gurgel genannt.

(*) Bey dem Raban Maurus Querca oder Gurgula, im Niedersächsischen Gorgel, im Engl. Gorge, Gorgle, Gurge, im Franz. Gargouille, Gorge, im Ital. Gorga, im mittlern Lat. Gurgulio, Gorgia, im Schwed. Qwarka, im Isländ. Kwerkr, im Finnland. Curckn, im Hebr. גרגרת. Es stammt ohne Zweifel dem Schall nach, den das Gurgeln verursacht, da denn die Endung — el oder — er, entweder die Bedeutung eines Werkzeuges haben, oder auch ein Zeichen des Diminutivi seyn kann. Das Lat. Gurges, ein Strudel, hat eine ähnliche Abstammung.

In den Zusammensetzungen Kriegsgurgel, Mordgurgel, Saufgurgel, Spielgurgel, wird es im gem. Leben im verächtlichen Verstande auch von einer Person gebraucht, wo es zugleich den Begriff einer heftigen ungeordneten Begierde bey sich führt.

Gurgel-Wasser, siehe das Folgende.

Gurgeln, einen gewissen Liquor in seinem Munde von einer Seite zur andern laufen lassen, so daß nicht ein Tropfen davon in die Speiseröhre komme; sich mit Wasser gurgeln, oder den Hals mit Wasser gurgeln; L. gargarizare, Fr. gargariser, Fr. γαργαρίζω, Ital. gargogliare, Engl. gargle, welche Wörter insgesammt den röchelnden Schall nachahmen, welcher dadurch verursacht wird.

Wie man sich gehörig gurgeln solle, davon lassen sich nicht füglich Vorschriften ertheilen; es ist eine Handlung, welche mechanisch geschiehet, und welche die Nothdurft zur Genüge lehrt. Indessen ist dabey zu bemerken, daß, wenn man sich recht gurgeln will, man den Kopf hinterwärts neigen, den weichen hintern Theil des Gaumens (Velum palatinum) nach vorn niederlassen, die Wurzel der Zunge sacht gegen den hintern Theil des Mundes stoßen und schnell bewegen müsse. Das Hauptsächlichste dabey aber ist, daß man den Athem an sich halte.

Dergleichen flüssiges Mittel nun, womit man sich gurgelt, heißt ein Gurgelwasser, L. Gargarisma, Gargarismus, Collutio oris, Fr. Gargarisme. Man bedient sich dessen in Krankheiten des Mundes, des Zahnfleisches, des Zäpfchens rc.

Das gewöhnlichste Gurgelwasser wird also gemacht: Man kocht frische oder getrocknete Salbey in hinlänglicher Menge Wasser ab, seihet es durch ein Tuch, und versüßt das Durchgeseihete mit Honig.

Der Gebrauch desselben ist in folgenden Fällen dienlich: 1. Wenn man eine leichte Entzündung im Halse und geschwollene Mandeln hat. Sind die Theile sehr roth, so muß man

in jede Theeschale voll, einige Salpeterkügelchen oder 15 Gran gereinigten Salpeter thun, und alsdenn gebrauchen. 2. Wenn die Zunge gelähmt ist. In diesem Falle thut man Salpeter und Salmiak, von jedem 5 Gran, dazu; noch besser ist es, so viel Senf in jede Theeschale zu thun, bis das Wasser sehr scharf wird, und falls der Kranke sich nicht sollte gurgeln können, mit einem in dieses Wasser eingetunkten Lappen öfters die Zunge zu berühren. 3. In Schwämmchen, befeuchtet man mit dem Gurgelwasser oft die Zunge, und wäscht sie und die innern Theile des Mundes täglich etliche Mahl damit aus.

Man kann auch Gurgeltränke machen, wenn man Sinn-Grün (Vinca Pervinca), oder rothe Rosenblätter, oder Garten-Pappelblumen mit Wasser kocht, oder vielmehr mit kochendem Wasser infundiret. Auf jedes Nößel thut man 2 Unzen Weinessig und eben so viel Honig dazu.

Der in andern Fehlern des Mundes, als: Geschwüren, Mundfäule, Geschwulst des Zahnfleisches u. s. f. dienlichen Gurgelwasser, geschieht an seinem Orte, wo von diesen Zufällen gehandelt wird, Erwähnung.

Gurke, (*) [die] L. Cucumer, Cucumis, Fr. Concombre, die eßbare Frucht einer Pflanze mit halb getrennten Geschlechtern und verwachsenen Staubbeuteln, welche bey uns in den Gärten gezeuget wird, deren Vaterland aber unbekannt ist; und diese Pflanze selbst. Gurken säen, pflanzen. Gurken einmachen. Sich eine Gurke heraus nehmen, Sprichw. sich viele Freyheit erlauben; Fr. faire le fringant.

(*) Im Schwed. Gurka, im Engl. Gherkin. Ohne Zweifel von dem Lat. Anguria, welches der Nahme der Wassermelone gewesen zu seyn scheint. Die meisten Deutschen haben die erste Sylbe wie im Span., Pfälzer u. a. m. weggeworfen, dagegen andere Sprachen und Mundarten solche behalten haben, wohin das Nieders. Augurken, Böhm. Umurken, das Dän. Agurke, das Böhm. Wokurka, und das Poln. Ogorek gehören. In einigen oberdeutschen Gegenden werden die Gurken Cucumern, Kukummern, in der Oberpfalz Kümmerlinge genannt; welches aus dem Lat. Cucumer, oder Cucumis, Ital. Cucumero, gebildet ist. Da wir diese Pflanze allem Ansehen nach aus Italien bekommen haben, so haben wir mit derselben auch den ausländischen Nahmen bekommen.

1. Die gemeine Saat= oder Küchengarten=Gurke. Es gibt davon zwo Spielarten.

1) Die erste Sorte, die gemeine rauhe Gurke, Cucumis sativus vulgaris *C. B. Tourn.* & *Linn.* Cucumis foliorum angulis rectis, pomis ouato-oblongis scabris *Hort. Cliff* hat rauhe Früchte, und begreift wiederum andere Spielarten unter sich, deren Früchte theils 3 bis 4, theils 6, bis 8 oder 9 Zoll lang werden. Es gibt dergleichen mit grüner und mit weißer Frucht.

a) Mit grüner Frucht. Cucumis sativus vulgaris, maturo fructu subluteo *C. B.* Ihre Früchte sind anfangs grün, und, wenn sie reif sind, goldgelb. Es gibt davon vier Sorten. α) Gemeine rauhe grüne stachelige Gurke; ihre Früchte sind dunkelgrün, und 6 bis 7 Zoll lang. β) Kurze grüne stachelige Gurke; ihre Früchte werden nur 3 bis 4 Zoll lang. γ) Lange grüne stachelige Gurke, 6 bis 8 oder 9 Zoll lang. δ) Frühe grüne Traubengurke, Bouquetgurke, mit kurzen büschelweise sitzenden Früchten, Fr. Concombre à bouquet, Concombre mignon; sie ist nicht über 4 bis 5 Zoll lang, wächst büschelweise, und hat etwas kleinere Kerne, als andere Gurken.

b) Mit weißer Frucht. Cucumis sativus vulgaris, maturo fructu albo *C. B.* Ihre Früchte sind anfangs weiß, werden aber, wenn sie überreif sind, auch gelblich, sind auch etwas dicker und länger, fallen gegen den Stiel mehr ab, und sind weichlicher.

2) Die zweyte Sorte, die lange glatte Gurke, Cucumis sativus major *Bauh.* & *Linn.* Cucumis foliorum angulis rectis, pomis longissimis glabris *H. C.* Fr. Concombre long de Turquie, hat glatte Früchte, und begreift gleichfalls andere Spielarten unter sich, welche 10 bis 15 Zoll lange Früchte bekommen. Die türki=

türkischen und spanischen Cucumern, sind Varietäten derselben.

Die faserige gerade Wurzel der gemeinen Saat-Gurke treibt scharfe, lange, ästige, auf der Erde hinkriechende Ranken. Die wechselsweise gestellten Blätter stehen auf einem 6 bis 8 Zoll langen Stiele, und sind dick und eingebogen; sie sind im Umkreise wie die Weinblätter gestaltet, aber größer, und haben nicht so tiefe Einschnitte; an dem Rande sind sie nicht ausgezackt, aber rauh, und besonders unten mit kleinen Stacheln besetzt. Aus dem Winkel der Blätter kommen Gäbelchen und Blumen hervor. Die Blume besteht aus einem einzigen Stücke, ist wie eine Glocke gestaltet, und oben weit. Sie hat 5 Abtheilungen; jede ist ungefähr ½ Zoll breit, und blaßgelb. Einige darunter sind unfruchtbar, andere aber fruchtbar. Die letztern erkennt man an der Frucht, welche mit der Blüthe zugleich, ja noch ehe dieselbe aufblüht, entsteht, und ungefähr 1 Zoll lang ist. Diese Frucht, welche nach und nach zunimmt, wird gemeiniglich bis 1 Fuß lang, und ungefähr 3 Zoll im Durchschnitte dick.

In England hat man Beyspiele, daß Gurken 14 engl. Zoll lang, und 10 Zoll dick gewesen. Im 42 St. des Wittenb. Wochenbl. v. J. 1768, S. 347, versichert jemand dergleichen von 13, auch 14 dresdn. Z. lang gezogen zu haben, die so gar 14 bis 15 Zoll im Umfange gehalten.

Zu Stoneleigh Abbey, unweit Coventry, sind im J. 1777, in dem Garten des Lord Leigh, Gurken gezogen worden, die über 2 Pfund gewogen haben. Der Same, aus welchem sie gezogen sind, ist von den Herren D. Solander und Cook aus Süd-Amerika, auf ihrer Reise um die Welt, mitgebracht worden.

Die Frucht läuft an den beyden äußersten Enden rund zu, ist bisweilen gerade, bisweilen gekrümmt, und öfters mit kleinen Warzen besetzt. Uebrigens ist sie weiß, grün oder gelb. Ihre Schale ist sehr dünn; ihr Fleisch fest, weiß, durchsichtig, und hat keinen merk-

merklichen Geruch. Der Same liegt, in Gestalt eines weißen, länglichen, an beyden Enden spitzigen Kernes, in der Mitte der Frucht in drey oder vier Fächern, um welche ein wässeriges Fleisch ist, und ist ein wenig stärker als ein Melonenkern. Er ist mit einer harten Schale bedeckt, unter welcher sich ein milchichter und süßer Kern befindet. Von der Erziehung, Wartung und dem vielfachen Gebrauche der gemeinen Saatgurke werde weiter unten handeln, nachdem ich vorher noch die übrigen Arten der Gurken werde angeführt haben.

2. Die Schlangengurke, Schlangenkürbiß (*), Cucumis anguinus; Cucumis flexuosus *Bauh.* Cucumis flexuosus, foliis angulato sublobatis, pomis cylindricis sulcatis curuatis *Linn.* Fr. Concombre serpent, Concombre serpentin. Die Frucht ist lang, krumm, und rauher, als die gemeine rauhe Gurke, gegen den Kopf zu dicker als an dem Stiele; ihre Schale ist glänzend, blaßgrün, und an der Seite mit kleinen erhabenen Zügen symmetrisch gezeichnet. Siehe auch Luffa.

3. Die ägyptische haarige Gurke, Cucumis aegyptius rotundifolius *C. B.* Cucumis Chate, hirsutus, foliorum angulis integris rotundatis, pomis fusiformibus vtrinque attenuatis hirtis *Linn.* wächst in Aegypten und Arabien, und ist am Wachsthume der gemeinen ähnlich, die Blätter aber sind größer, weißlich, haarig; die Früchte gleichfalls mit Haaren besetzt, und eckig, oder, wie Linné es nennt, spindelförmig. Diese sollen angenehm schmecken und riechen, nach Hrn.

(*) Die meisten Schriftsteller verwechseln die lange glatte Gurke, und die Schlangengurke. Eine mehrere botanische Richtigkeit in den Benennungen hat der würdige Hr. Superint. Lüder, in seiner vollständ. Anleit. zur Wartung aller in Europa bekannten Küchengewächse, Lübeck, 1780, gr. 8. so wie bey den Gewächsen überhaupt, also auch insonderheit, S. 440, fgg. bey der Gurke, eingeführt.

Hrn. v. Münchhausen aber nicht zur Speise dienen. Den vornehmen Türken ist solche ein Leckerbissen.

4. **Die eckige chinesische Gurke,** Cucumis longus Indicus *Gronov.* Cucumis acutangulus, foliis rotundato-angulatis, pomis angulis decem acutis *Linn.* Petole, wächst in der Tatarey und China, und ist jährig. Die Ranken sind eckig; die Blätter herzförmig, mit scharfen Winkeln eingeschnitten, und sägeartig ausgezackt. Die Früchte sind zehneckig. Viele gelbe Blumen sitzen auf Einem Stiele. Nur die jungen Früchte können gespeiset werden, da die alten holzicht sind.

5. **Die runde stachelige Gurke, amerikanische Gurke,** Cucumis foliis palmatis *Royen.* Cucumis Anguria, foliis palmato-sinuatis, pomis globosis echinatis *Linn.* wächst in Jamaika, ist jährig, hat eckige, mit Borsten besetzte Ranken, handförmige, ausgehöhlte Blätter, ganz kleine Blumen, und kugelförmige, stachelige Früchte. Die Amerikaner essen die Frucht.

Die letzten vier Arten werden, wie andere, aus warmen Gegenden zu uns gebrachte, Sommergewächse auf dem Mistbeete erzogen und gewartet.

6. **Die schwarze Gurke,** Cucumis minima, fructu ouali nigro laeui *Sloane.* Cucumis parua repens Virginiana, fructu minimo *Pluken.* Melothria pendula *Linn.* Fr. Concombre noir, wächst in Canada, Virginien und Jamaika wild, ist von einem Dunkelgrün, welches in das Schwarze fällt, und hat einen Kastaniengeschmack. Ihre Stiele sind hohl und eckig, ungefähr 15 bis 18 Zoll lang. Ihre häufigen Blätter sind groß, breit, scharf, höckerig, oben und unten rauh, gleichen fast den Weinblättern, und haben einen übeln Geruch. Die Samen sind sehr groß.

7. **Die wilde Gurke, Eselsgurke, Hundsgurke, Springgurke, Spritzgurke,** Momordica Elaterium *Linn.* siehe Th. XI, S. 557, fgg.

Die Gurken kommen in ihren äußerlichen Theilen sehr mit den Melonen überein, weichen aber in ihrer Natur sehr weit von einander ab. Eine Gurke läßt sich schon stärker, auch früher treiben, auch bey ganz verschlossener Luft; daher man sie in etwas gelindern Gegenden, z. E. in England und Holland, fast den ganzen Winter über haben kann. Sie erfordert mehr Erde, nimmt mit weniger Wärme fürlieb, da an dem guten Geschmacke der reifen Früchte nichts gelegen ist. Man braucht von ihnen nur die unzeitigen heran wachsenden Früchte, deren an sich grashaften Geschmack wir lieben; hingegen sind die reifen Früchte gänzlich unbrauchbar; ob sie gleich, da sie nur eine dünne Schale haben, und schmäler sind, von der Sonne weit besser durchkocht werden können.

Zuvörderst muß man sich einen Vorrath von guten Kernen anschaffen. Die Gurkenkerne taugen ganz jung eben so wenig, als die von den Melonen, indem sie zu stark in Ranken treiben; sie dürfen aber nicht so alt seyn, und halten sich auch nicht so lange, sondern sind am besten, wenn sie 1 oder 2 Jahre gelegen haben. Aeltere Kerne muß man, wenn man es ändern kann, nicht nehmen; sie dauern sonst 6 bis 8 Jahre. Man verwahrt sie bis dahin eben so wie die Melonen-Kerne, und hütet sich, die aufgehobenen Kerne von einem Beete zu nehmen, wo nicht verschiedene Arten unter einander gestanden haben, denn sonst arten sie aus; nähmlich die Kerne von langen weißen Gurken, bringen nach einigen Jahren kurze gelbe Früchte, wie die gemeinen; die gemeinen hingegen pflegen nicht auszuarten. Man hebt gern von den erstern Früchten eine oder andere zum Samen auf. Die Kerne müssen nur in Papier oder Beutel, nicht aber in einem fest verschlossenen Gefäße verwahret werden.

Man zieht die Gurken entweder ganz früh im Winter; oder, sie werden, wie die Melonen, im Frühlin-

ge auf warmen Beeten getrieben; oder, man pflanzt sie in das freye Feld. Zu einer jeden Art werden besondere Handgriffe erfordert.

Den frühzeitigen Früchten der Gurken wird gar sehr nachgetrachtet, um der Leckermäuler willen, welche die Zeit, da es frische Gurken von den im freyen Lande angebaueten gibt, nicht abwarten können. Um ganz frühe Gurken zu ziehen, wird eine wärmere gelindere Gegend erfordert, wo man keine so strenge Kälte und keine rauhe Witterung, keine anhaltend trübe und nebelige Luft zu befürchten, hingegen ein baldiges gelindes Wetter im Frühlinge zu hoffen hat. Die Gurken lassen sich früher ziehen, als die Melonen, deren Früchte ohne Sonne nie zur Reife gebracht werden können; allein, sie wollen doch auch zuweilen freye Luft haben; und in den nässern, kältern Gegenden trägt es sich oft zu, daß in mehreren Wochen den Beeten keine frische Luft gegeben werden darf; alsdenn schmelzen oder verfaulen die Gurkenpflanzen entweder ganz, oder setzen doch keine Früchte an. Wenn man aber an einem Orte eine gelinde Witterung hat, so kann man den ganzen Winter hindurch die Gurken treiben, und, wo nicht früher, doch im März oder April schon junge Früchte zum Salat haben; ja, in Holland und England verlangt man sie wohl noch früher, und fast alle Monathe. Man muß hierzu einen Treib-Kasten haben, der zugleich geheitzt wird, und etwas luftig ist. Man steckt alsdenn alle acht Tage Kerne in kleine Töpfe, und gräbt solche in Loherde ein. Bleiben die Pflanzen, so versetzt man sie so lange in kleinere Töpfe, deren Erde vorher erwärmt seyn muß, bis man sie auf ein Mistbeet bringen darf. Halten sich die Pflanzen aber nicht, wie bey widriger Witterung zu geschehen pflegt: so hat man wenigstens nicht die Mühe und Kosten vergebens angewandt, welche ein besonders dazu anzulegendes Mistbeet erfordern würde. In

Frank-

Frankreich macht man schon im Nov. und December Beete dazu, worauf sie 4 Wochen bleiben, und alsdenn auf ein neues Beet versetzt, von da aber nach 4 Wochen recht verpflanzt werden.

Am sichersten ist, die Gurken im Frühlinge, wie die Melonen, auf besondern Mistbeeten zu treiben. In dieser Absicht ist es nöthig, in den ersten Tagen des Februars den Pferdemist, welcher recht frisch und kaum aus den Ställen gebracht seyn muß, in die mit Bretern wohl ausgefütterten Mistbeetgruben zu bringen, und denselben fein gleich darin auszutheilen, und fest einzutreten. Auf den Mist wird zubereitete Erde 9 bis 12 Zoll hoch gebracht, und mit einer Harke gleich gezogen. Zwischen den Fenstern und der Erde muß wenigstens 1 Fuß hoch Raum in dem Mistbeete bleiben, damit die Gurken zu ihrem Wachsthum Luft und Platz haben, auch damit ihre aufschießende Ranken und Blätter an den Fenstern, an welche sie sich anzulegen pflegen, wenn sie ein wenig in die Höhe gewachsen sind, von der Sonne nicht verbrannt werden. Hierauf werden die Fenster, wie auch Strohdecken, aufgelegt, nach ein Par Tagen aber nachgesehen, ob die größte Hitze des Mistes verraucht sey, welches durch Einstecken der Finger in die Erde gar leicht zu erforschen ist. Wird nun das Beet tüchtig befunden, so werden die Gurkenkerne in geflochtene runde Körbchen von Weiden, die nicht größer als ein gewöhnlicher Nelkentopf seyn dürfen, geleget, welches folgender Maßen verrichtet wird. Man flicht diese Körbchen weitläuftig von dürren Weiden, die vorher eingeweicht worden, damit sie sich biegen lassen; denn die grünen, wenn sie hierzu genommen werden sollten, würden gewiß in der Erde ausschlagen, und die darein gesäeten Gurken verderben. In diese Körbchen legt man zuvörderst vermoderten, jedoch noch etwas strohigen, Pferdemist, und erfüllet sie so weit damit, daß oben

nur

nur etwann 3 bis 4 Zoll oder Daumenbreit hoch seyn. Auf diesen Mist wird 2 Zoll hoch gute Erde gethan, und mit der Hand etwas fest gedrückt. Auf diese Erde werden die Gurkenkerne, welche vorher in Wasser aufgequellt, auch zum Aufkeimen in der warmen Stube gebracht werden sind, ohne Verletzung des Keimes gelegt oder gesäet, und einen halben Zoll hoch mit guter leichter Erde bedecket.

Es ist eine allgemeine Klage, daß die in die Erde gelegten Gurkenkerne öfters durch die Mäuse oder durch die Fäulniß, wenn sie etwas länger, als gewöhnlich, liegen, verloren gehen. Viele pflegen dieselben, um sie geschwinder aus der Erde zu bringen, vorher in Milch oder Honigwasser zu legen, wodurch aber nicht allezeit der Endzweck erreichet wird. Ein sicheres, und seit einigen Jahren mit erwünschtem Erfolge versuchtes Mittel, solche bald zum Vorschein zu bringen, ist, daß man die Gurkenkerne in einen Beutel von losen Linnen schütte, solchen 22 oder 24 Stunden in lauwarmes Wasser, und darauf in einen heißen Malzkeimenhaufen lege. Innerhalb 12 Stunden, öfters später, wie die Kerne gut sind, oder der Keimenhaufen heiß, wird man finden, daß dieselben völlig ausgekeimet sind. Man thut also wohl, wenn man die Kerne oft besieht, weil die Keimen öfters durch die lose Leinwand schlagen, und abbrechen, wenn man sie zu lang werden läßt. Auf eben diese Art kann man auch Kürbis- und Melonen-Kerne geschwinder zum Keimen bringen.

*) S. der Hannov. nützl. Samml. v. J. 1757. Col. 555. fgg.

Die besäeten Körbchen werden hierauf in das Mistbeet gebracht, dergestalt, daß unter jedes Fenster ein Körbchen, und zwar auf der Mittel-Linie des Mistbeetes zu stehen komme, zu welchem Behuf Löcher in die auf das Mistbeet gebrachte Erde bis auf den Mist gemacht werden, damit die Körbchen füglich darein gesetzt werden können; an die eingesetzten Körbchen wird darauf die Erde wohl angedrückt und gleich gemacht. In diesem Mistbeete bleiben die Körbchen so lange stehen, bis nach 6 oder 7 Wochen dessen Wärme sich verlieren will. Sollten die Gurkenkerne in den Körbchen zu dick aufgegangen seyn, müssen sie, nachdem sie das

zwey-

zweyte Blatt erreicht haben, dergestalt durchzogen werden, daß nicht mehr als 3 bis 4 Pflanzen, nachdem die Fenster breit oder schmahl sind, in jedem Körbchen gelassen werden. Das Begießen ist bey diesen Pflänzchen ebenfalls nöthig; doch muß das kalte Wasser, welches man hierzu gebrauchen will, vorher mit warmen vermischet und temperiret werden.

Wenn das erste Mistbeet, nachdem es 6 bis 7 Wochen gestanden, seine Wärme verloren hat, wird ein zweytes auf eben die Art, wie bey dem ersten geschehen, zu recht gemachet. Man läßt es gleichfalls einige Tage liegen, bis ihm die stärkste Wärme und Brodem vergangen ist; alsdenn werden die Körbchen aus dem ersten Mistbeet behutsam herausgenommen, und in das neue eingesetzt, in welchem sie stehen bleiben, bis sie ihre Früchte hervor bringen. Durch den Gebrauch der Körbchen geschiehet es, daß die jungen Gurken das Versetzen aus einem Mistbeete in das andere sehr gut ertragen, ob sie gleich in den ersten Tagen nach dem Versetzen etwas zu welken scheinen; denn sie wachsen bald darauf in der Wärme des neuen Mistbeetes gar freudig fort, und bringen in demselben ihre Früchte. Die Körbchen verfaulen mehrentheils in dem andern Mistbeete, und die Wurzeln dringen auch ohnedies durch die Weiden überall durch, und wachsen frisch fort.

In Ermangelung solcher Körbchen, kann man sich hierzu von dem Töpfer Nelkentöpfe, von etwann 8 Zoll Breite, und 7 Zoll Tiefe drehen lassen; es muß aber jeder Topf unten in dem Boden ein Loch von der Größe eines Thalers haben, damit die Wärme des Mistbeetes desto leichter in die Töpfe eindringen könne. Es wird damit in allen Stücken eben so verfahren, wie bey den Körben gedacht worden ist; nur ist dieser Unterschied hierbey zu merken, daß die Töpfe, wenn sie aus dem ersten Mistbeete genommen, und in das andere

re gebracht und versetzet werden sollen, nebst den darin befindlichen Gurkenpflanzen umgekehrt in die linke Hand genommen, und mit dem Daumen der rechten Hand durch die Oeffnung des Bodens der Mist nebst den Pflanzen heraus gedrückt werden muß, wobey sich finden wird, daß die Wurzeln durch den vermoderten Mist hindurch gewachsen sind. Die nebst dem Mist und der Erde heraus geschobenen Gurkenpflanzen werden alsobald mit den Händen umgewendet, und in ein vorher gemachtes Loch in die Erde gesetzt. Auf solche Weise leiden die Gurken bey ihrem Anbau in Töpfen gar keinen Aufenthalt im Wachsthum, weil sie mit der vollen Erde, oder ohne Entblößung der Wurzeln von ihrer ersten Erde, in das zweyte Mistbeet gebracht werden können.

Noch Andere bedienen sich, bey Ziehung früher Gurken, weder der weidenen Körbchen noch der Töpfe, sondern weichen die Gurkenkerne 24 Stunden in Wasser ein, und säen sie in einen mitten durch das Mistbeet gemachten kleinen Graben; sind nun die Pflanzen darin so weit erwachsen, daß sie das vierte Blatt erreicht haben, so heben sie die in das zweyte Mistbeet nöthigen Pflanzen, mit Hülfe eines blechernen Blumen- oder Melonen-Bohrers, oder in dessen Ermangelung auch nur vermittelst einer runden Gartenkelle, behutsam und dergestalt aus, daß die Erde nicht von den Wurzeln abfalle, und setzen sie also in das zweyte Mistbeet in ein vorher gemachtes Loch. Zu solchem Versetzen der Gurkenpflanzen wählen sie, wo möglich, einen sonnenreichen, warmen und hellen Tag, begießen auch die gesetzten Pflanzen sofort mit etwas lauwarm gemachtem Wasser, damit die Wurzeln mit dem Erdreiche sich wohl verbinden mögen. Es legen sich diese Pflanzen nach dem Versetzen zwar e[illegible] mahl etwas nieder, und werden welk, richten sich aber

auch gar bald, und ehe 24 Stunden vergehen, wieder auf, und wachsen frisch fort.

Um diese gemachten Mistbeete muß um und um, so hoch ihre Wände oder Breter über der Erde stehen, frischer Pferdemist geschaffet und zusammen getreten werden, damit die Kälte weder bey Tage noch des Nachts eindringen könne; und dieser bleibt so lange darum liegen, bis sich keine harte Fröste mehr vermuthen lassen; alsdenn nimmt man ihn hinweg, und brauchet ihn auf andere Gartenbeete zur Düngung. Die Fenster eines solchen Mistbeetes müssen, zu Erlangung frischer Luft, insonderheit im Anfange, wenn die stärkste Hitze sich noch darin befindet, gebührend gelüftet werden, indem man an der hintern oder hohen Seite derselben etwas unterlegt, daß sie anderthalb bis 3 Zoll hoch abstehen, und es mithin so viele Oeffnung gebe, daß der Brodem und die übrige Hitze hinaus ziehen könne; solches Lüften aber hängt, insonderheit bey streichenden sehr rauhen und kalten Winden, von eigener Erfahrung ab, und muß der Gärtner wissen, wie viel er hierin thun dürfe, damit das zärtliche Gurkengewächs durch die rauhen Winde nicht beschädiget werde. Auch ist es nöthig, die Gurkenpflanzen, wenn sie in die Höhe wachsen, und fast an die Fenster anstoßen wollen, sanft um und an die Erde zu biegen, und damit sie so liegen bleiben, die Ranken mit eingesteckten Häkchen von Reisig, dergleichen man sich bey den Nelkenfächsern zu bedienen pflegt, an der Erde zu befestigen.

Die wendischen Bauern in der Niederlausitz, sind, wie überhaupt im Anbau verschiedener Küchengewächse, auch besonders in diesem Falle nachahmungswürdige Lehrmeister. Sie sind im Besitz, die besten und frühzeitigsten Gurken zu ziehen, und solche grün, auch in Salzwasser eingemacht, nach Berlin und vielen an-

dem Felden zu lesen, ehe die Kunstgärtner auf den mit Fenstern bedeckten Mistbeeten dergleichen vorzeigen können. Sie wissen von keinen Mistbeeten; sie legen die Gurkenkerne nicht einmahl in ordentliche Beete, sondern vertrauen ihren Samen auf ein Gerathewohl der Erde an. Sie bereiten dazu im Herbste, oder auch im Frühlinge, so bald der Frost aus der Erde ist, ein fettes, mit wohl verfaultem Mist gedüngtes, tief gegrabenes, vor kalten Winden geschütztes, und der Sonne wohl ausgesetztes Stück Land, auf welchem sie mit den Fingern lauter zirkelförmige Rinnen, jede ungefähr 4 Zoll aus einander, machen. Mit Ausgang des März, oder noch später, nachdem die Witterung günstig ist, legen sie ihre Gurkenkerne in die mittelste und kleinste Rinne, nach acht Tagen in die zweyte und größere, womit sie hernach von fünf zu fünf Tagen fortfahren, bis alle diese Zirkelrinnen mit Kernen belegt sind. Bisweilen geht die erste, zweyte und dritte, auch wohl die vierte Pflanzung durch den Frost verlohren, oft aber erhalten sie auch die Früchte ihrer Bemühung ohne allen Verlust. Im erstern Falle bekommen die spätern Reihen hinlänglichen Raum sich auszubreiten; im andern Falle werden die überflüssigen Pflanzen ausgehoben, und an andere schickliche Orte verpflanzet. Fehlt Regen, so wird alle Abende begossen; kommt die Blühzeit, so werden die Spitzen der Gurkenranken abgebrochen, und die überflüssigen Blüthen abgenommen, um den Gurken mehr Nahrung zu verschaffen. So bald diese angefangen, eines kleinen Fingers lang zu werden, so bald geht auch die Aernde an. Die auf ihren Vortheil ungemein aufmerksamen Bauern haben sich mit einer guten Anzahl leerer Tonnen oder Fässer, mit Salz, mit Kirschblättern und mit grünen Samenbüschen des Dilles, versehen. Alle Abend werden die Gurken abgelesen, sauber getrocknet, in die Fässer oder Tonnen gepackt, und schichtweise

Salz, Dill und Kirschblätter dazwischen gestreuet. Ist die Tonne voll, so wird, so viel möglich weiches Wasser darauf gegossen, die Tonne zugeschlagen, und nach Berlin gefahren. In 2 oder 3 Tagen, die der Transport hieher erfordert, sind die Gurken eßbar, weil theils die zu solcher Zeit gewöhnliche warme Witterung, theils die eichenen Gefäße, das Sauerwerden der Gurken befördern.

Ob indessen gleich auf einer Quadratruthe Acker eine sehr große Menge Gurken auf diese Art gebauet wird: so muß dieser Acker doch noch in demselben Sommer entweder große weiße Rüben, oder Gerste und Haber tragen, doch nicht sowohl um der Frucht willen, als um Viehfutter zu erhalten. Die grüne Gerste und Haber bekommen den melken Kühen im Oct. und Nov. vortrefflich. Man schneidet alle Mittage, so viel als in 24 Stunden erforderlich ist. Geht das grüne Futter zu Ende, so werden Rüben, Kartoffeln, Weißkohl, und zuletzt Heu gefüttert. Diese vernünftige Fütterungsart wird den klugen Bauern, mit vieler fetter, ungemein schmackhafter Milch und Butter belohnet, und um ein beträchtliches theuerer, als die elende Strohmilch und magere Strohbutter, bezahlet.

Was die Erziehung der Gurken im freyen Lande betrifft, so sind dazu die ersten Tage des Maymonathes die bequemsten. Wer demnach die Absicht hat, sie auf Aeckern oder Gartenbeeten zu bauen, der muß solche erwählen, die in gutem Stande sind; denn auf hungerigem, ausgesogenem Lande wird aus den Gurken nichts. Am dienlichsten ist dazu ein Land, welches im Herbste zuvor gegraben und gedünget worden ist, wiewohl sie auch auf ganz neuerlich im Frühlinge, kurz vor ihrer Saat, gedüngtem und zubereitetem Lande ebenfalls gut fortkommen.

Es werden aber die Gurkenkerne sowohl eingequellt als trocken gesäet. Wer sie in ersterer Gestalt legen will, läßt sie 16 oder 20 bis 24 Stunden lang in Wasser einweichen, thut sie darauf in ein leinenes

Säck-

Säckchen, und legt dieses in Pferdemist, welcher nicht allzu viel Hitze mehr hat, oder in ein Bette, worin man schläft, oder auch an einen warmen Ort bey und unter den Ofen, damit sie daselbst aufkeimen. Dieses gehörig zu erlangen, dürfen die Kerne nicht dick auf einander liegen, sondern sie müssen in dem Säckchen fein dünn mit der Hand aus einander gebreitet werden, denn sonst würden die auswendigen keimen, die inwendigen aber verbrennen und verderben. Merkt man, daß die Kerne in dem Säckchen zu wacken werden wollen, so taucht man dasselbe sammt den Kernen alle Tage in Wasser ein, läßt solches ablaufen, und bringt das Säckchen wieder an gehörigen Ort. Alle Tage muß man darnach sehen, ob sie genug gekeimet haben, und wenn dieses geschehen ist, werden sie gesäet. In den Gärten pflegt man, an einigen Orten, auf ein solches vorher gegrabenes Land Salat zu säen. Wenn nun dieser so weit erwachsen ist, daß er zum Verkauf dienlich ist, macht man die Quere über das Land lauter Beete, 6 Fuß breit, und sticht allen Salat, 1 Fuß weit, mit einem Messer hinweg, daß lauter Gassen darzwischen werden; die gedachten Beete aber bleiben also stehen, bis aller Salat aus den Gassen consumiret worden. In die leeren Striche oder Gassen werden mit einer breiten Hacke 1 Fuß große Löcher in die Ründung, und 3 Fuß weit von einander, aber nur 2 Zoll tief, gemacht; alsdenn werden von den gekeimten Kernen 12 bis 13 Stück hinein geworfen, doch so, daß sie fein ordentlich aus einander zu liegen kommen. Hierauf wird etwas feine und milde Erde, welche aus dem Loche heraus gescharret worden, mit den Händen auf die Kerne gestreuet, daß sie ein wenig damit bedecket werden. Wenn dieses geschehen ist, wird auch noch kleiner verfaulter Pferdemist, 1 Zoll dick, darauf gestreuet. Sollte bey dieser Arbeit dürres oder heißes Wetter seyn, so muß man sie gleich darnach begießen.

Wenn die Kerne aufgegangen und die Pflanzen in etwas erwachsen sind, und zu dick stehen sollten, so müssen sie verzogen werden. In einem solchen gemachten Loche darf man nicht mehr, als 6, 7, oder höchstens 8 Pflanzen stehen lassen. So bald man das Verziehen bey jedem vornimmt, wird auch mit der Hand zwischen die jungen Pflanzen 1 Zoll hoch milde und feine Erde gestreuet. Hierbey muß aber auch das Begießen, zumahl an warmen Tagen, nicht verabsäumet werden.

Einige pflegen in den Gärten auch also damit zu verfahren, daß sie nach der Länge kleine Gräben, 2 Zoll tief und 5 Fuß weit von einander machen, und die gekeimten Gurkenkerne hinein streuen. Uebrigens verfahren sie hernach in allen Stücken damit, wie vorher bey den Löchern beschrieben worden ist. Zwischen diese gemachte Reihen stecken sie Salatpflänzchen, oder auch Blumenkohl, Kohlrabi über der Erde, u. d. gl. m. Es können auch auf den Beeten, 4 Fuß weit von einander, in die Länge und Breite nach der Gartenschnur Linien gezogen, und die Gurkenlöcher auf das Kreuz oder Durchschnitt derselben mit der breiten Hacke, wie oben gemeldet worden, gemacht, und ebenfalls in der Mitte Salat und andere Gewächse dazwischen gesteckt werden.

Wer gegen den Herbst noch junge grüne Gurken, um sie mit Gewürz und Essig einzumachen, haben will, muß die Saat derselben etwas später, kurz vor oder gleich nach Pfingsten anstellen. Die Kerne zu dieser Saat aufzuquellen, ist nicht nöthig; denn die Wärme ist nunmehr stark in der Erde, und ein einziger warmer Regen, den sie bekommen, ist vermögend, sie aufs schönste aufkeimend zu machen.

Jedes Gewächs, welches nicht, dem Ursprunge nach, einem Lande, wo es wächset, eigen ist, artet nach

nach und nach aus; und ob man dieses gleich mit allem ersinnlichen Fleiße zu verhindern suchet, so geschiehet es doch, so bald es nur einige Jahre hindurch mit mäßigem Fortgange gebauet ist. Deswegen ist es zuträglich, daß man von dem Orte, wo dieses Gewächs zu Hause gehört, öfters frischen Samen herkommen läßt. Gleiche Bewandtniß hat es mit den Gurken, welche mit denen, die anfangs in unsere nördlichen Länder gebracht worden, und mit denen, welche man in Portugal, Italien, Spanien, oder dem südlichen Theile von Frankreich, bauet, auf keine Weise zu vergleichen sind.

Unsere Gurken sind gemeiniglich eine rauhe, rohe und wässerige Frucht, welche aus einer Menge ungegohrnen Saftes bestehet, ohne einige Dichtigkeit des Fleisches, nicht jedermann gesund, ohne Annehmlichkeit und Wohlschmack, in Vergleichung mit den spanischen und italiänischen Gurken. Alle diese Fehler rühren davon her, daß unsere Gurken nicht die Wärme genießen können, welche jene unter einem weit wärmern Klima vollkommener und schmackhafter machet. Die Art, wie wir sie bauen, da wir sie in Reihen pflanzen und auf der Erde fortlaufen lassen, entzieht ihnen die so nöthige Sonnenwärme noch mehr. Wir pflanzen sie so dicht, daß, da wir sie die Länge des Beetes hinlaufen lassen, um nebenher noch andere Gewächse setzen zu können, 5, 6 und mehr Ranken über, oder doch dicht neben einander zu liegen kommen, und folglich die Frucht wenig oder nichts von den Sonnenstrahlen genießen kann.

Wir können bey uns den Gurken im freyen Lande keine größere Wärme geben, als wenn wir sie an die Sonnenseite eines Gebäudes, oder einer Wand pflanzen, und an derselben hinauf ziehen, wo sie durch die zurück prallenden Strahlen der Sonne mehr, als auf der Erde, erwärmet werden. Diese Art, die Gurken zu verbessern, hat ein Engländer versucht, sie sehr vor-

theilhaft gefunden, und, wie er damit verfahren, im 26 St. des 1 B. des Museum rusticum & commerciale (nach der Uebersetz. S. 257, fgg.) bekannt gemacht.

Zuvörderst schaffte er sich den besten Samen von den gemeinen warzigen Gurken an, welchen er bekommen konnte. Gleich im Anfange des Frühlinges zog er davon auf einem mäßigen Mistbeete einige Pflanzen, deren Wachsthum er aber nicht zu stark trieb. Im May, da die Gefahr des Frostes größtentheils vorüber war, setzte er die Pflanzen nach und nach immer etwas mehr der freyen Luft aus, und am Ende dieses Monathes pflanzte er sie in den freyen Boden, an die südliche Seite einer Wand. An diesem Orte wären sie schnell gewachsen, und so bald sie Ranken getrieben, habe er sie sanft in die Höhe an die Wand geheftet, um also die Sonnenhitze desto besser genießen zu können. Sie hätten nicht eher geblühet, als bis sie eine beträchtliche Höhe von wenigstens 5 Fuß hinauf gewachsen, worauf sich die Frucht zu zeigen angefangen. Er habe die Pflanzen nicht viel begossen, und seit der Zeit befunden, daß diese Vorsichtigkeit sehr nothwendig sey. Die Frucht wäre täglich in die Dicke gewachsen, von einer feinen grünen Farbe gewesen, und habe sich sehr von andern dergleichen Pflanzen von eben dem Samen, die aber nach der gewöhnlichen Art gepflanzt wären, so daß die Ranken auf dem Erdboden hingelaufen, unterschieden. Er habe sie sehr fleischig gefunden, das Fleisch wäre dicht gewesen, und sie hätten einen überaus lieblichen Geschmack gehabt. Unterdessen habe er sich seinem Geschmacke an diesen schönen Gurken nicht so sehr überlassen, daß er es versäumt habe, für die künftige Erziehung einer so vorzüglichen Frucht Sorge zu tragen. Zu dem Ende habe er einige der schönsten Gurken, nicht gar zu weit von der Wurzel ausgesucht, und sie an den Ranken, ihren Samen zur Vollkommenheit zu bringen, gelassen. Auf diese Weise habe er von der Zeit an seine Gurken gezogen, und das Glück gehabt, zu bemerken, daß sie gar nicht aus der Art geschlagen, und schlechter geworden, sondern sich vielmehr so sehr verbessert, daß man sie nicht für gemeine Gurken erkennen sollte.

Die Natur hat den Gurken eben so wenig vergebens Ranken, Gabeln und Häkchen gegeben, als den Weinstöcken, Erbsen, Bohnen, Hopfen u. s. w. und wir

wir hätten daraus schon von je her schließen sollen, daß, so wie diese Gewächse, wenn sie viele und gute Früchte geben sollen, nicht an der Erde liegend hinwachsen dürfen, sondern eine Unterstützung nöthig haben, es auch die Natur der Gurken erfordere, in die Höhe gezogen zu werden. Wer daher bey seinem Garten keine Wände und Planken hat, der muß sie an Stiefeln oder Stangen ziehen. Sie haben zwar hier so viel Wärme nicht, als an einer Wand, woran sich die Sonnenstrahlen brechen, und hinter welcher sie vor dem Winde sicher sind; doch haben sie mehr, als wenn sie an der Erde liegen.

Um Erfurt werden auch viele Äcker im freyen Felde mit Gurken besäet, und viele Wagen davon nach andern Städten und Orten zum Verkauf verfahren. Die Gurken werden ebenfalls im halben April, oder zu Anfange des Mäyes auf ein wohl gedüngtes, und vor oder nach Winters gegrabenes Land, welches bereits 1, oder auch wohl 2 Jahre zu Kohlgewächsen genutzet worden, geleget; doch thun sie auf frisch gedüngtem Lande, wenn der Mist nicht zu strohig ist, auch gut, und wachsen ebenfalls freudig fort. Einige lassen auch hierzu den Acker vor dem Winter mit 2 oder 3 Pferden pflügen, und egen. Sollte aber der Dünger noch zu strohig, und mithin zu befürchten seyn, es möchte derselbe durch das Bestreichen mit der großen Ege heraus gezogen werden, so könnte solche auch links geleget, und das Land also damit überfahren und geebenet werden. Man läßt das Land den Winter über also liegen, und wenn die Säezeit herbeygekommen ist, werden die Kerne, ohne dieselben vorher einzuweichen und keimen zu lassen, dünn oben auf gesäet, so daß sie mehrentheils einer Spanne oder 9 Zoll weit von einander zu liegen kommen. Diese gesäete Kerne werden alsobald mit Karsten untergezogen, doch

so, daß sie weder zu tief noch zu flach mit der Erde bedecket werden; hernach wird der Acker mit der kleinen Gartenege bestrichen, und geebenet. Einige pflegen auch ein solches bestelltes Land mit einer Harke gleich zu machen; allein, man kommt mit dem Egen weit kürzer davon. Hierbey läßt man es beruhen, bis die Gurkenpflanzen vier Blätter bekommen haben; alsdenn werden sie mit einem Gätehäckchen von dem Unkraute gereiniget. Nach Verfließung einiger Wochen werden sie abermahl durchgegangen, und die überflüssigen Pflanzen hinweg genommen, daß sie 1½ Fuß weit von einander zu stehen kommen; sie bedürfen alsdenn keiner fernern Wartung, außer wenn etwann noch Unkraut hervor kommen sollte, daß solches hinweg zu schaffen ist.

Die so genannten wilden Blumen darf man nicht abkneipen. Diese sind die männlichen, und befruchten die übrigen. Reichart's Rath, diese abzukneipen, mag also wohl nur auf die auf dem Mistbeet zu ziehenden Gurken gehen, von denen man keine zum Samen liegen lassen will. Doch ist dieser Rath auf alle Weise theils überflüssig, theils schädlich: überflüssig, weil die männlichen Blüthen der Frucht keinen Abbruch thun, und ihr unbeschadet sitzen bleiben können; schädlich, weil der Samenstaub der männlichen Blüthen die weiblichen Blüthen befruchten muß, und schwerlich eine junge Gurkenfrucht wachsen und eßbar werden wird, wenn nicht die auf ihr sitzende weibliche Blüthe befruchtet ist. Wenigstens, wenn man jene daran läßt, werden diese dadurch, daß sie von denselben befruchtet werden, eher verblühen, und die jungen Gurken eher eßbar werden.

Von den Excrementen der Seidenwürmer, als einem guten Dünger für die Gurken, s. im Art. Seidenwurm.

Die Gurkenpflanzen sind einer gewissen Krankheit unterworfen, daß sie, wie die Pfirsichen, mit einem weißen Staube überzogen, und gleichsam gepudert werden, wovon die Blätter sich zusammen ziehen und einschrumpfen, die Früchte aber ungestalt werden, und Flecken bekommen. Wir fassen im Deutschen alle dergleichen bey den Pflanzen gewöhnliche Zufälle unter dem unbestimmten Nahmen, daß wir sagen: der Mehlthau sey darauf gefallen. Die Franzosen nennen dieses Uebel le Meunier oder le blanc (der Müller, oder das Weiße,) weil die neben einer Mühle in dem Mühlenstaube stehenden Pflanzen eben so aussehen. Dieser Zufall ist diejenige Krankheit, welche Linné Erysiphe nennt, und die bey vielen Pflanzen gewöhnlich ist. Sie entsteht aus einer Erkältung, und einer dadurch verursachten plötzlichen Stockung in den Säften. Man findet durch das Vergrößerungsglas, daß der vermeintliche weiße Staub aus lauter kleinen, hohlen, in einander gewachsenen Röhrchen besteht, welche den Schwämmen oder dem Schimmel ähnlich sind, und also ohne Zweifel die Wohnung von unmerklich kleinen Insecten abgeben. Die Erfahrung zeigt auch überhaupt, daß, so bald die Säfte, es sey bey Menschen, Thieren oder Pflanzen, verdorben worden, sich so gleich eine Art Ungezieser einfindet und einnistet, da in dem gesunden Zustande keine Spur davon gewesen.

Die beste Vorsicht gegen dieses [illegible] also, daß man die Pflanzen vor Erkältung [illegible] nimt, und insonderheit die getriebenen u[illegible] erhält. Man schneidet wohl die schadh[illegible]g, dieses hält aber die Fruchtbar[illegible]sdenn erst

erst neues Laub treiben müssen. Schadhafte Früchte müssen, so bald man dergleichen wahrnimmt, abgebrochen werden, so treiben geschwinde andere. Eine fleckige Gurke schmeckt bitter, und taugt nicht zum Einmachen.

Zum Samen läßt man die ersten Gurken, welche schön lang und glatt ausfallen, liegen. Wenn nun diese im Herbste eine röthlich gelbe Farbe annehmen, welche der Pomeranzenfarbe gleich kommt: so ist solches ein Zeichen ihrer Reife. Man schneidet demnach solche reife Gurken nach und nach aus, sammelt sie an einem Orte des Gartens, wo sie von der Sonne beschienen werden können, und wenn sie daselbst einige Wochen gelegen haben, werden sie in der Länge mitten von einander geschnitten, so daß jede Gurke zwey Stücke gibt; das darin befindliche wässerig schleimige Wesen, worin die Kerne sitzen, wird nebst denselben heraus gescharret, und in einem hölzernen Geschirre gesammelt, worin es so lange stehen muß, bis sich eine Gährung an solchem Gurkenschleime äußert, da alsdenn die Masse wie ein gährendes Bier aufzusteigen anfängt. Bey warmer Witterung stellt sich solche Gährung insgemein schon am vierten Tage ein; bey kälterer Witterung aber währt es wohl fünf bis sechs Tage, ehe sie sich äußern will. So bald das Aufgähren der Masse bemerkt wird, darf man nicht länger verziehen, die Kerne davon abzusondern. Man nimmt in dieser Absicht ein Sieb, welches so enge ist, daß kein Gurkenkern durchfallen kann, thut einen Theil der gährenden Masse darein, hält das Sieb ins Wasser, wäscht und sondert die Kerne von ihrem schleimigen Wesen ab.

Andere machen sich die Mühe mit dem Gähren und Abwaschen der Gurkenkerne nicht, sondern thun, bey dem Ausschneiden der Gurken, die Kerne sammt ihrem schleimigen Wesen so-

gleich

gleich in ein Sieb, und lassen die Nässe durch selbiges ablaufen; das zurückgebliebene breiten sie auf einem luftigen Boden zum Abtrocknen aus; reiben, nach geschehenem Abtrocknen, alles wohl aus, machen die zusammen klebenden Kerne von einander, und reinigen den Samen nach Möglichkeit. Sie erhalten dadurch zwar einen guten Gurkensamen, nur mit dem Unterschiede, daß diese Kerne nicht so ansehnlich und reinlich sind, als diejenigen, welche in der Gährung gestanden haben, und hernach mit Wasser gereiniget worden sind.

Die zurück gebliebenen gelben Schalen sind ein gutes Futter für das Rind- und Schweinvieh, wenn man sie stampfet und mit unter das Futter mengen läßt. Man hält dafür, daß die Schweine, welche diese Schalen sehr gern fressen, damit aber zu überhäuft gefüttert würden, die unter dem Nahmen des wilden Feuers bekannte Krankheit (s. Th. VI, S. 347) davon bekämen; man soll demnach diesem Viehe nicht allzu oft, auch nicht bloß und allein, sondern unter andern Futter mit angemengt, geben. Von dem Rindvieh will man ein gleiches behaupten, daß ihm der öftere und überflüssige Genuß solcher Schalen schade. Einige Hauswirthe pflegen diese Schalen einzusalzen, und zur Winterfütterung für ihr Vieh dadurch folgender Gestalt zu erhalten. Die Schalen werden zuvörderst, vermittelst eines Stampfeisens, in kleine Stücke gestoßen, und alsdenn schichtweise, so daß zwischen jede Schicht hinlänglich Salz gestreuet wird, in einen Kübel gethan; jede Schicht wird fest eingestoßen, nach der Art, wie man den Sauerkohl einzustampfen pflegt; und zuletzt, wenn der Kübel voll ist, wird ein Bret oben aufgelegt und mit Steinen beschweret.

Unter allen eßbaren Früchten sind die Gurken wohl die einzigen, welche in ihrer Unvollkommenheit auf so mancherley Weise theils roh, theils gekocht, theils auch eingemacht, gegessen und zubereitet werden, und die man hingegen, wenn sie ausgewachsen und reif sind,

zu nichts gebrauchen kann. Die jungen Früchte davon werden fast von einem Jeden geliebt, und stehen in allen Ländern in Achtung. Man braucht sie an vielen Gerichten und Brühen, und richtet sie auf mancherley Art zu. Am meisten aber ist zu verwundern, daß wir die jungen rohen Früchte, wenn sie geschält und in Scheiben geschnitten worden, als einen Salat nicht allein essen mögen, sondern so gar einen besondern Wohlschmack darin finden, und sie überdies für gesund und kühlend, mithin denjenigen, welche einen heißen Magen haben, zuträglich halten.

Man hat zweyerley Arten, die Gurken zum Salat zu zubereiten. Man legt sie entweder, nachdem sie geschält und in Scheiben geschnitten worden, und einige Stunden gestanden haben, auch mit Essig begossen worden, zwischen zwey hölzerne Teller oder Schüsseln, preßt sie, und läßt allen Saft ablaufen; oder man bestreuet sie mit Salz, läßt sie etwas stehen, gießt scharfen Weinessig darüber, rührt sie wohl durch einander, läßt alsdenn nur den Essig mit demjenigen, was er vom Safte ausgezogen hat, ablaufen, und bereitet sie alsdenn mit Essig, Oehl und zerstoßenem Pfeffer zum Salat, mischt auch wohl etwas gehackte feine Kräuter, als: Dragun, Meerfenchel (Perce-pierre) und Petersilie darunter. In manchen Häusern wird auch der Gurkensalat wie warmer Krautsalat bereitet. Weil die Gurken auf diese Weise sehr mürbe einstofen, so ist dieser warme Gurkensalat vorzüglich gesund.

Der Gurkensalat steht bey vielen Aerzten in einem schlechten Credit; und einige gehen wohl so weit, daß sie verlangen, man solle die Gurken, wenn sie mit Salz, Pfeffer, Baumöhl und Essig auf das beste zugerichtet wären, zum Fenster hinaus werfen. Die Gurken sind einer wässerigen und kühlenden Natur, und dabey schwerer, als andere Gewächse zu verdauen. Daraus läßt sich leicht abnehmen, daß sie für alte Leute, für schwache und kalte Magen, keine gesunde Speise seyn. Sie schwä-

schwächen die bey solchen Personen ohnedies geringe Magen-Wärme immer mehr und mehr, folglich können sie von ihnen um so viel weniger gehörig verdauet werden, sondern verursachen bey ihnen ein kaltes, dickes und schleimiges Blut, woraus hernach Magen- und Leibschmerzen, Aufstoßen, Blähungen, kalte Fieber, Durchfall und Ruhr, entstehen können. Hingegen bezeugt die tägliche Erfahrung, daß die Gurken von andern, denen es nicht an Hitze und Wärme des Magens gebricht, zur Sommerszeit ohne Schaden genossen werden. Es versteht sich, daß man die Maße nicht überschreiten müsse. Sie sind aber nicht nur wohlschmeckender, sondern auch gesunder, wenn sie nicht so sehr ausgepresset werden, weil sie in ihrer eigenen Brühe sich leichter auflösen, als wenn sie gänzlich davon beraubet, und gleichsam so zähe, wie Leder, gemacht werden. Ein zu wenig gepreßter Salat beschwert aber auch den Magen eben so sehr, als der zu stark ausgepreßte. Ueberhaupt erfordert der Gurkensalat einen guten Magen. Die wenigsten Leute sollten ihn des Abends essen. Man sollte ihn nicht mit Pfeffer, sondern lieber mit Salz essen; denn vielen macht der Gurkensalat mit Pfeffer Aufstoßen und nächtliche Beängstigungen. Man muß auch kein Bier dazu trinken, weil davon Koliken entstehen; und keinen Franz- oder Rheinwein, weil solcher Sodbrennen erreget. Man trinke lieber einen Schluck starken feurigen Wein, oder etwas Branntwein, darauf.

Am häufigsten werden die Gurken zum Einmachen gebraucht. Die kleinen pflegt man gemeiniglich in Essig mit mancherley Gewürzen, die großen aber in Salzwasser einzulegen. Man nennt die letztern daher **Salzgurken**; die erstern aber **Essiggurken, Gewürzgurken**, auch wohl **Pfeffer- oder Fenchel-Gurken**, Fr. Cornichons.

Das Einmachen der kleinen Gurken wird zu Ende des Augustmonathes, oder im Anfange des Septembers vorgenommen; denn wenn man es später hin gegen den Herbst thun will, so sind die Gürkchen insgemein nicht mehr so reinlich, sondern etwas fleckig. Gurken, welche etwann eines kleinen Fingers dick oder auch noch kleiner sind, werden für die besten gehalten, wiewohl auch größere, wenn sie nur noch keine Kerne

in

in sich haben, sich dazu gebrauchen lassen. Sind eine gute Partie solcher jungen Gurken gelesen, so ist die erste Arbeit damit, daß man ihnen die Stiele vollkommen und ganz glatt abschneide. Die etwann an den Gurken befindlichen rostigen Flecke werden ausgeschnitten. Alsdenn wird kalter Weinessig (*) auf die Gurken gegossen, worin sie eine halbe Stunde weichen müssen; nach Abgießung dieses Essigs, wird nochmahls frischer aufgegossen, um sie zum zweyten Mahl darin zu waschen. Die abgewaschenen Gürkchen schüttet man in ein Sieb, damit aller Essig davon ablaufe. Aus dem Siebe thut man sie in einen Topf oder ein ander Geschirr, und streuet Salz daran, in welchem sie eine Nacht stehen müssen; alsdenn werden sie auf ein reines Tuch geschüttet, ausgebreitet, und, wenn sie eine Stunde also gelegen haben, Stück vor Stück mit einem Tuche sauber abgerieben. Die gesalzten und wieder abgeriebenen Gürkchen werden nunmehr in das Geschirr gebracht, in welchem sie eingemacht werden sollen. Steinerne Töpfe, oder kleine Fäßchen von eichenem Holze, sind die besten hierzu. Auf deren Boden legt man zuvörderst etwas Dill, ferner etwas Lorbeerblätter, langen Pfeffer, und einige dünne Scheibchen Meerrettig; Einige nehmen auch wohl grüne unreife Schötchen von indianischem oder spanischem Pfeffer (Capsicum, Taschenpfeffer,) dazu. Dieses ist die Grundlage. Auf diese kommt eine Schicht Gurken; auf die Gurken wieder eine Schicht Lorbeerblätter, etwas langer Pfeffer, und ein wenig Zimmet; und so fährt man wechselweise Schichten zu machen fort, bis das ganze Geschirr angefüllt ist. Nunmehr ge-

(*) Gemeiniglich nimmt man frisches Brunnenwasser; allein, man muß alles, was auf diese Art eingemacht werden soll, als: Gurken, Champignons, Portulak, Dragun rc. niemahls in Wasser abwaschen; denn es zieht gleich Wassertheile an sich, nimmt den Essig nicht so gut an, und schimmelt leicht.

geschieht das Abbrühen mit Essig. Recht guter Wein-Essig ist freylich der beste hierzu; allenfalls aber kann auch guter scharfer Bieressig dessen Stelle vertreten. Man nimmt den Essig in erforderlicher Quantität, salzet ihn, läßt ihn kochen, schäumt den kochenden Essig wohl ab, und gießt ihn siedend über die eingeschichteten Gurken, wodurch sie sowohl abgebrühet, als auch von Salz und Säure durchdrungen werden. Dieser erste Aufguß von gesalzenem Essig bleibt so lange auf den Gurken stehen, bis er erkaltet ist; alsdenn wird er abgegossen, nochmahls zum Feuer gestellt, kochend gemacht, abgeschäumet, und wieder über die Gurken gegossen, jedoch jetzt nicht siedendheiß, wie zum ersten Mahl geschah, sondern nachdem er sich etwas abgekühlt hat. Der Essig wird endlich zum dritten Mahl von den Gurken abgegossen, aufgesotten, wieder erkühlet, und also zum letzten Mahl kalt über die Gurken gegossen, so daß er sie völlig bedecke. Man belegt hierauf die eingemachten Gurken noch mit frischen Weinblättern, und diese, damit sie fest liegen, mit einigen Hölzerchen. Alsdenn werden die Gurken in gute Gewölber oder Keller zur Verwahrung gestellet, wo sie sich drey Jahre halten.

Eine kürzere Verfahrungsart, die Gurken einzumachen, ist folgende. Man macht eine Salzlake, welche so stark seyn muß, daß ein Hühnerey darauf schwimmen kann; in dieser läßt man die Gurken 48 Stunden liegen. Alsdenn werden sie heraus genommen und ausgedrückt. Nach dieser beobachteten Vorsicht vermischet man in einem guten Weinessig Muskatenblumen, Nelken, Ingber, Pfeffer, und andere Gewürze, und läßt sie mit selbigen erst kochen. Diese Brühe wird siedendheiß über die Gurken, welche hierzu schon in einem Gefäße bereit liegen, gegossen, und etwas Dill daran gethan. Dieses läßt man 8 Tage lang also stehen. Nach deren Verlaufe sieht man zu, ob auch die eingemachte Frucht ihre grüne Farbe und gehörige Härte habe. Ist dieses nicht, so wird sie in ihrer Brühe über ein gelindes Feuer gesetzt. Nachdem dieselbe etwas warm geworden, wirft man ein Stückchen Alaun, einer

Haselnuß groß, hinein, welches dazu dient, die Gurken sowohl hart als grün zu erhalten. Endlich verwahrt man sie mit dem durchwürzten Essig in einem gläsernen oder irdenen Geschirre.

Will man eigentlich so genannte **Fenchelgurken** einlegen, so nimmt man Fenchelkraut, reinigt und wäscht es wohl, legt es mit den gleichfalls gereinigten und abgewaschenen Gurken auf ein Tuch, und läßt beydes zusammen abtrocknen. Hierauf wird ein wohl ausgebrühetes und ausgewaschenes Fäßchen genommen, auf dessen Boden Weinblätter geleget, grob gestoßener Pfeffer und Salz darauf gestreuet, auch, wenn man will, Gewürznelken, Muskatenblumen, ganzer Pfeffer, dünn geschnittene Meerrettigscheibchen, Dill und Lorbeerblätter, sodenn aber eine Lage Fenchelkraut und Gurken geleget, hierauf wieder Pfeffer, Salz und anderes Gewürz, und so abgewechselt, bis das Fäßchen voll ist. Alsdenn bedeckt man es mit Weinlaub, gießt guten etwas gesottenen, aber wieder kalt gewordenen Weinessig daran, und schlägt das Fäßchen zu.

Wenn diese Gurken in einzelen Portionen in den Städten irgendwo erkaufet werden, und sehr grün aussehen, so hat man Ursache sie sehr in Verdacht zu halten, daß gestoßener Grünspan unter die Gurken gestreuet sey. Wenn man nicht seinen Mann kennt, so muß man sich solcher Gurken enthalten, weil sie der Gesundheit sehr schädlich sind.

Einige lassen den Essig in einem kupfernen Gefäß kochen, damit die Gurken eine schöne grüne Farbe bekommen; ja, man kocht diese, wenn sie nicht recht grün werden, noch wohl einmahl mit dem Essig und etwas Gewürz darin auf. Dieses ist aber ebenfalls der Gesundheit sehr schädlich und gefährlich.

Wenn die Gurken größer und beynahe ausgewachsen, doch noch inwendig voll sind, ehe sie eine Höhlung und harte Kerne bekommen, werden sie auf folgende Art mit Salz eingemacht, da man sie alsdenn **Salzgurken**, **Sauergurken** oder **Wassergurken** nennt. Man pflückt die Gurken bey trocknem klaren Wetter ohne Stiel, reibt sie mit einem Tuche sauber ab, und läßt sie eine Nacht ausgebreitet auf einem Tu-

che

che liegen. Andere legen sie die Nacht in frisches Wasser, welches aber nicht gut ist. Alsdenn nimmt man kleine wohl verwahrte Fäßchen, welche, wenn sie neu sind, wohl ausgelauget werden; legt auf den Boden etwas Kirsch- und Weinblätter, und packt alsdenn die Gurken schichtweise, so dicht es nur immer seyn kann, ohne sie zu quetschen. Zwischen jede Schicht Gurken streuet man Kirschblätter, etwas Dill, und in kleine Stücke geschnittene junge Weinreben, auch etwas klein gestoßenen Weinstein. Wenn das Faß voll ist, wird es fest zugeschlagen. Zugleich kocht man Wasser mit Salz ab, etwas schärfer, wie es zu den Fischen gebraucht wird. Wenn es kalt ist, gießt man ein wenig Weinessig dazu, gießt das Wasser durch das Spundloch vermittelst eines Trichters auf die Gurken, verspundet sie bestens, und verpicht beyde Böden dicht, weil die Salzlake die kleinsten Oeffnungen sucht und leicht abläuft; sollte sie ja aber ablaufen, so muß frische nachgegossen werden. Man läßt die Fässer anfangs an der Sonne oder in freyer Luft an einem warmen Orte liegen, und wendet sie alle Tage einmahl um: so gerathen die Gurken mit einem heftigen Brausen in Gährung, und sind, wenn diese vorbey ist, nach 14 Tagen eßbar. Der Weinstein, der Saft aus den Weinreben, welche vielen Vorzug vor den Blättern haben, und der Essig, geben den Gurken einen angenehm säuerlichen Geschmack, so, daß man kein Salz schmecken muß. Sie müssen zugleich recht klar, und gleichsam durchsichtig, auch hart und fest seyn, und sich bis in den andern Sommer halten. Sie werden auf diese Weise häufig in Halle und Sachsen eingemacht, und weit verfahren. Von der Art, wie die wendischen Bauern die Salzgurken einmachen, siehe oben, S. 371, f.

Diese Salzgurken werden nicht nur so roh gern gegessen, sondern man bedient sich ihrer auch, nachdem

sie in Scheiben oder feine Würfel zerschnitten, vorher aber noch einige Mahl in frischem Wasser ausgewässert worden, am Ragout, Fricassee und Brühen. Wenn sie ganz und unzerschnitten auf den Tisch gesetzt werden, um zu mancherley Fleisch, Braten, Salz- oder Brat-Fischen gegessen zu werden, so legt man, zur Zierrath, die Kirschblätter, mit denen sie gemeiniglich eingemachet werden, neben und darunter her, auch bedeckt man sie wohl mit den ganzen Dolden von Dill, deren Stängel gerade in die Höhe gerichtet wird, womit sie ebenfalls eingemachet werden; da ohnehin Einige die Samenkörner von diesem Dill als ein nicht übel schmeckendes Gewürz gern essen. Zuweilen pflegt man auch wohl grüne und frische Weinblätter diesen Salzgurken unterzulegen, oder auch wohl gar damit zu bedecken.

Von den sauern Gurken wird auch ein kalter Salat bereitet, indem man sie in Scheiben zerschneidet, und mit Essig und Baumöhl anrichtet. Man streuet alsdenn gestoßenen Pfeffer etwas reichlich darüber her. Die äußere grüne Schale wird von Einigen abgeschälet, von Andern nicht. Dieses letztere geschieht am meisten deshalb, weil man diese grüne Schale als Schönheit eingemachter Gurken ansieht.

Der kalte Gurkensalat wird zu sehr vielen Speisen aufgesetzt und gegessen. Diese sind: Eyer, Eyerkuchen, Salz- und Bratfisch, roher und gekochter kalter Schinken, kaltes Bökel- und Räucherfleisch, Knackwurst, Ochsenzunge, warmes, nur simpel gekochtes Rindfleisch, und Braten allerley Art.

Man pflegt auch wohl eben diese eingemachte Gurken, der Länge nach, in Hälften oder Viertel zu zerschneiden, und auf einer Assiette mit Essig und Baum-Oehl aufzugeben. In diesem Falle wird das aufgeschnittene Fleisch die obere, die Schale aber die untere Seite, und man bestreuet diese aufgeschnittene Gurken mit gestoßenem Pfeffer. Hammelbraten mit Gurken-Salat oder mit sauern Gurken darf nur der essen, der

sei-

seinem Magen trotzen kann. Die Säure bringt das Hammelfett zum Gerinnen, und dieser Talg verursachet gefährliches Bauchgrimmen, Uebelkeiten, und Verstopfungen der zarten Milchgefäße der Gedärme.

In England macht man auch die Gurken auf folgende Art als ein Achiar (Altsjaar) oder Mengo ein, um davon an starke Brühen zu geben. Man macht eine starke Lake von Salz und Wasser, läßt sie kochen, thut die abgebrochenen und abgewischten völlig ausgewachsenen Gurken, wenn sie bald reif werden wollen, in ein Gefäß, und gießt das Salzwasser siedendheiß darüber, deckt sie fest zu, und läßt sie 24 Stunden stehen. Alsdenn wird die Lake abgegossen, wieder aufgekocht, und von neuem übergegeben; dieses continuirt man neun Tage. Sodenn öffnet man die Gurken an einer Seite, nimmt die Kerne heraus, und mischt ferner zu einem Dutzend Gurken unter einander, 8 Loth gestoßenen Senfsamen, Ingber, langen Pfeffer, und jamaischen Pfeffer (Myrtus Pimenta *L.*), von jedem 4 Loth, macht solches mit Essig zu einem Teig, legt in jede Gurke 3 Köpfe Knoblauch und ½ Löffel voll von diesem Teig, bindet die Gurken zu, und packt sie ordentlich in einen steinernen Topf; kocht darauf guten Weinessig mit etwas Knoblauch ab, und gießt ihn siedendheiß über die Gurken, daß solche über und über wohl bedeckt sind. Wenn der Essig kalt geworden, bindet man das Gefäß mit einer Blase zu. Wenn man von einer solchen Gurke ein Stückchen abschneidet, und an eine Brühe thut, erhält diese davon einen merklich starken und piquanten Geschmack.

Uebrigens werden die frischen Gurken auch als eine Vorkost auf folgende Art zugerichtet. Wenn die Gurken geschälet und in dünne Scheibchen zerschnitten worden, werden sie in einen Kessel mit einer hinlänglichen Quantität guten Bieressig, ohne Wasser dazu zu thun, gekochet, nachdem Schmalz, oder besonders in

einem Tiegel vorher ausgebratener, klein geschnittener Speck, nebst den daraus gewordenen Krappen, zugleich mit zum Essig genommen worden. Wenn die Gurken meist gar sind, wird etwas in Essig dünn gemachtes Weitzenmehl hinzu gefüget, damit die Brühe nicht zu dünn sondern seimicht sey; zuletzt wird noch etwas gestoßener Pfeffer angeschüttet.

Gurken auf diese Weise bereitet, sind, insonderheit für das Gesinde, theils ein Mittags= theils ein Abend=Essen. Wenn sie ein Mittagsessen in guten Ländern abgeben, so wird Eyerkuchen dazu gereichet. Sie sind auch ein Abendessen in der Aernde für die Schnitter; und alsdenn wird ein Eyerkuchen, der nicht ganz gemeiner Art ist, sondern etwann eingeschnittene Scheibchen Braten oder Knackwurst enthält, dazu aufgesetzt. Es können auch hart gekochte Eyer, gekochter, gebratener oder roher Schinken, in Schnitten, oder Ueberbleibsel eines Bratens, die Begleitung ausmachen. Diese gekochte Gurken müssen nicht kalt, wie der Gurkensalat, sondern warm gegessen werden, und sind als ein Lieblingsessen des Gesindes zu achten.

Gurken fricassiert. Die Gurken werden geschält und scheibenweise geschnitten, und in der Casserole mit frischer Butter weiß passiert; hernach thut man eine scheibenweise geschnittene Zwiebel, Salz und Pfeffer daran, läßt alles wohl mit einander kochen, und richtet sie mit Rahm, oder mit einem in unzeitigem Traubensafte abgerührten Eyerdotter an.

Gurken gefüllt. Wenn man die Gurken geschält und die Kerne nebst dem Kerngehäuse (Butzen) heraus geschnitten hat, werden sie mit einer Fülle von Karpfen= und Aalfleisch, Champignons, Salz, Pfeffer und feinen Kräutern, alles wohl gehackt, gefüllet, und alsdenn in eine Casserole mit Fischbrühe, oder durchgeschlagener grünen Erbsenbrühe und gutem Gewürze gethan. Dieses alles läßt man zusammen langsam kochen. Wenn sie gekocht sind, richtet man sie in einer Schüssel an, schneidet sie nach der Länge, und trägt sie, mit einem Coulis von Champignons darunter, zu

Tische.

Tische. An statt der Fülle von Fischfleisch, kann eine Fülle von Kalbfleisch oder Federvieh, wohl gewürzt, gemacht werden; und die Gurken läßt man in der Fleischbrühe kochen. Wenn sie gekocht sind, trägt man sie, mit einem Jüs von Rindfleisch darunter, auf. Man kann auch die Gurken, wenn sie gefüllt sind, mit einem guten Coulis, entweder von Fleisch oder von Fastenspeisen, kochen. Die Brühe kann mit geröstetem Mehl dicklich gemacht werden.

Der ausgepreßte Gurkensaft ist ein vorzüglich kühlendes Mittel in hitzigen, abzehrenden und Eiter-Fiebern. Man hat Lungensuchten damit curirt; man hat aber Lungensüchtige auch dadurch elender gemacht. Personen von einem hitzigen cholerischen Temperament, von straffen Fasern, und die einen reinen und heißen Magen haben, werden durch die frischen Kräuter- Gurken- und Obst-Säfte oft von der Lungensucht, und andern ähnlichen, mit einem heftigen Fieber begleiteten, Krankheiten curirt, weil diese Säfte nicht lange in ihrem Magen verweilen, sondern geschwinde genug in das Blut kommen, wo sie ihre kühlende, die scharfen Säfte verbessernde, und den Eiter einwickelnde Wirkungen ausüben können. Wenn hingegen Lungensüchtige mit einem unreinen, schwachen, schlecht verdauenden Magen, und mit Gedärmen voll Blähungen, den Gurken- oder einen andern Obstsaft curmäßig gebrauchen, so gährt solcher sich im Magen zu lange aufhaltender Saft, nimmt daselbst eine Schärfe an, die ihm seine milde Eigenschaften raubet, blähet den Magen auf, stopfet, oder erweckt Durchfälle, vermehrt die Engbrüstigkeit, und verursacht dem Kranken Bangigkeit und Unruhe.

D. Bönnekens praktische Bemerkungen von Geschwüren der Lunge, davon eines vermittelst Hrn. D. Wurzels Maschine, das andre mit eben desselben Gurken-Cur glücklich geheilt worden, st. im 29 St. der Fränk. Sammlungen, Nürnb. 1760, 8. S. 408 — 418.

Friedr. Herm. Ludw. Muzells Casus von einer Schwind-Sucht, welche von einer Blutstürzung entstanden, und durch den Gebrauch der frischen Gurken geheilt worden, st. in Dessen medicin. und chirurg. Wahrnehm. 1 Samml. Berl. 1754, 8. S. 1—7.

Die Samen der Gurken gehören unter die so genannten vier großen kühlenden Samen, und enthalten einen öhlichten Kern, woraus man mit Wasser eine Milch (Emulsion) bereiten, und diese statt der Mandel-Milch gebrauchen kann.

Von den Gurkenschalen, als einem Futter für Rind- und Schwein-Vieh, siehe oben, S. 381.

Gurken-Birn, siehe Th. V, S. 448.

Gurken-Mahler, im g. L. eine Benennung eines schlechten Mahlers; vermuthlich als eine Anspielung auf einen Mahler dieser Art, der nur Gurken zu mahlen gewußt hat.

Gurkumey, Gelbwurz; Curcuma; s. Th. XVI, S. 785, fgg.

Gurre, (die) im g. L. eine Benennung einer Stute von geringer und schlechter Art, und eines jeden schlechten Pferdes überhaupt, welches man auch wohl eine Mähre zu nennen pflegt.

In einigen Mundarten lautet dieses Wort Gorre, im Meklenburg. Zorre, in Irland Garron, alle in der Bedeutung eines schlechten Pferdes. Vielleicht von dem gurren, gnurren oder knurren des Bauches solcher alten untauglichen Pferde. Im alt Franz. war Gorre aus einer ähnlichen Ursache eine Benennung eines alten, und Gorret, eines jungen Schweines.

Gurr-Peitsche, ein Fisch; siehe Stein-Peitsche.

Gurt. (*) [der] 1. Ein jedes Ding, welches ein anderes umgibt, um dasselbe herum gehet; in welcher weitesten

(*) Im Niedersf. Gorre, im Engl. Girth, im Dän. Giord, bey dem Ulphilas Gairda. Es scheint zu girare, Fr. girer, umgeben, Giro, Gyro, der Umfang, ein Kreis u. s. f. zu gehören; so wie das Lat. Cingulum von cingere herstammet. Siehe Gürtel und Kreis. Frisch leitet es von Chorda her. Im Oberdeutschen ist es weibliches Geschlechtes.

testen Bedeutung, in welcher es mit Gart und Garten verwandt zu seyn scheint, es nur noch in einigen Fällen üblich ist.

In der Baukunst ist der Gurt, Torus, ein Zierrath der Säulen, der ganz um dieselbe herum geht. Ein Band mit Zierrathen an einem Gebäude, welches sich von außen nach der Länge der Mauer erstreckt, wird in der Baukunst gleichfalls ein Gurtwerk genannt.

Bey den heutigen Gebäuden pflegt man diesen Gurt gemeiniglich unter den Fenstern nach der Breite des Hauses wegzulassen, um desto mehr Platz unter den Fenstern für die dahin anzubringenden Zierrathen von Fruchtschnüren rc. und andere Schnitz- und Gyps-Arbeit zu erhalten.

2. In engerer Bedeutung, eine Binde um den Leib, sowohl bey langen Kleidern, selbige dadurch zu befestigen, als auch zu andern Bedürfnissen. Die Fuhrleute und Reiter tragen noch zuweilen breite Gurte um den Leib, um die Erschütterung der innern Theile des Leibes zu verhüten; ein Reitgurt. Auch pflegen arbeitsame Leute, insonderheit wenn sie schwer heben, oder Getreide mähen, einen Gurt von Leder um den Leib zu legen.

Auch das Wehrgehenk, das Koppel, woran das Seitengewehr getragen wird, führt zuweilen den Nahmen eines Gurtes; noch mehr aber das breite hänfene Band, womit den Pferden der Sattel, das Reit-Küssen, oder auch nur eine Decke um den Leib geschnallet wird; Fr. Sangle. Diese Gurte, womit der Sattel auf des Pferdes Rücken befestiget wird, werden gemeiniglich von Bindfaden oder Zwirn gemacht; man hat aber sehr feine, in welchen von Seide verschiedene farbige Streife gewirkt sind. Ihre verschiedene Arten und Benennungen, s. im Art. Sattel.

Gurt-Riemen, eine Benennung der im XI Th. S. 562, fgg. beschriebenen Onobrychis oder Esparsette.

Gusche, das Maul; siehe Gosche.

Guß, (der) von dem Zeitworte gießen. 1. Die Handlung des Gießens, L. Fusio, Fr. Fonte. Den Guß verrichten, auf den Schmelzhütten, die Arbeit, wodurch das Metall geschmelzet, und in gewisse Formen zu Zainen oder Stangen gegossen wird, damit es desto füglicher verarbeitet werden könne. Der Guß ist gerathen, ist fehl geschlagen. Es that einen rechten Guß, oder das war ein heftiger Guß, sagt man im g. L. von einem starken Regen.

2. Was gegossen wird, der flüssige Körper, so fern er gegossen wird. Im Brauwesen ist der Guß die Quantität Wassers, welche zum Brauen erfordert wird. Zu einem Gebräude gehört so viel Schutt (Malz) und Guß (Wasser) und so viel Pfund Hopfen. In einigen oberdeutschen Gegenden ist die Güß und in Franken das Güß, eine Ueberschwemmung. Ein Regenguß, ein heftiger Regen, ein Thränenguß, Vergießung vieler Thränen.

3. Der Ort, durch welchen man das Wasser ausgießt, besonders in den Küchen, wo der Ausguß auch nur schlechthin der Guß genannt wird. Siehe Guß-Stein.

Im Niedersächs. ist Gotte, und im mittlern Lat. Gota, ein Canal, von gießen, so fern es ehedem auch fließen bedeutete.

Guß-Eisen, Fr. Fer de fonte, gegossenes Eisen, zum Unterschiede von dem geschmiedeten.

Guß-Stein, ein ausgehöhlter und durchlöcherter Stein in der Wand einer Küche, das unnütze Wasser dadurch auszugießen; ein Ausguß, ein Guß, im Oberd. eine Gosse; s. Th. XIX. S. 589.

Guß-Werk, alle aus Eisen gegossene Waaren, dergleichen Ofenplatten, Grapen u. s. f. sind.

Gustav, ein männlicher Vornahme, sowohl der Deutschen als anderer noch mehr nördlichen Völker, welchen Prideaux von dem persischen Nahmen Hystaspes,

Ihre

Ihre aber mit mehrerm Rechte von dem römischen Nahmen Augustus ableitet, weil man ihn vor Einführung des Christenthumes wohl nicht leicht antreffen möchte. Im Niederſ. wird dieser Nahme in Staves verkürzet.

Gusto, Gusto, Fr. Goût, der Geschmack. Es ist dieses nicht nach meinem Gusto, d. i. nicht nach meinem Geschmack oder Sinn. Bey den Kaufleuten, die im Einzelen verkaufen, nennt man einen nach dem Gusto gemachten, oder gustösen Zeug, nicht einen reichen, fein gearbeiteten Zeug, der jedermann gefällt, sondern wobey es nur auf den Eigensinn und die Phantasie der Käufer ankommt, deren Mode gemeiniglich sehr kurze Zeit dauert.

Gut. (*) Dieses Wort ist in einer doppelten Gestalt üblich.

I. Als ein Bey- und Nebenwort, wo es in manchen Fällen auch als ein Hauptwort gebraucht wird.

1. Eigentlich. Angenehm, in Absicht auf die Empfindung durch die Sinne, im Gegensatze dessen, was schlecht ist; wo es doch einen geringern Grad dieser Empfindung bezeichnet, als man durch angenehm auszudrucken pflegt. Compar. besser, Superl. beßte oder beste. Die Rose riecht gut, die Nelke noch besser. Ein guter Geruch. Der Wein schmeckt gut. Gute Bissen essen, gern etwas Gutes essen. Eine Person sieht gut aus, wenn ihre Bildung andern gefällt, und wovon ein hoher Grad durch schön ausgedruckt wird. Sie sieht sehr gut, überaus gut aus. Seine gute Miene empfiehlt ihn. Diese

Kleid-

(*) Gut, lautet im Hochdeutschen lang, in Schlesien und einigen andern Gegenden kurz, gutt oder wohl gar kutt, bey dem Ulphilas gods, bey dem Kero cuat, bey dem Ottfried guat, bey dem Tatian und Willeram guot, in Ober-Schwaben noch jetzt guat, im Niederſ. good, im Schwed. god, im Engl. good, im Griech. αγαθος,

Kleidung steht dir gut, aber jene noch besser. Eine gute Gestalt, ein gutes Ansehen, eine gute Gesichtsbildung haben. Hier ist gut wohnen. Hier ist gut seyn. Gute Tage bey jemanden haben. Sich einen guten Tag machen, einen angenehmen, vergnügten. Daher der Montag im gem. Leben, besonders bey den Handwerkern auch der gute Mon-Tag genannt wird. Was sagt man gutes Neues? Sich etwas zu gute thun, seine Sinne vergnügen. Sich auf eine Sache etwas zu gute thun, sich darüber freuen, auch mit dem Nebenbegriffe des Stolzes. Siehe auch weiter unten Güte. In einigen Fällen auch subjective, angenehme Empfindungen habend, vergnügt, dahin besonders die Redensarten gehören, gutes Muthes, guter Dinge seyn, aufgeräumt, vergnügt.

In weiterer Bedeutung zuweilen, was im Gebrauche mit keinen Beschwerlichkeiten, mit keinen unangenehmen Empfindungen verbunden ist; dessen Gegensatz man durch schlecht und im g. L. auch durch böse auszudrucken pflegt. Ein guter Weg, im Gegensatze eines bösen oder schlechten. Es ist hier nicht gut gehen, oder es geht sich hier nicht gut, sagt man von einem holperigen, glatten, morastigen Wege.

Wohin auch der adverbialische Gebrauch gehört, wo gut im gem. Leben und in der vertraulichen Sprech-Art für leicht steht. Du hast gut machen, d. i. dir kann dieses nicht schwer ankommen. Es ist gut Krieg führen, wenn man Geld hat. Er hat gut lachen, aber ich muß weinen. Sie haben gut reden. Solche Gesetze sind gut zu halten.

2. In weiterer und figürlicher Bedeutung.

a) Ueberhaupt.

(1) Dem Gegenstande, dem Objecte, den Umständen gemäß; im Gegensatze des schlecht. Ein gu-

tes Colorit, bey den Mahlern, welches dem Gegenstande, den Umständen gemäß ist. Das Bild ist gut getroffen, druckt das Original gehörig aus. Einen guten Grund legen. Ein guter Rath. Für ihn ist es gut genug. Etwas für gut halten, ansehen, es gut finden oder befinden. Der Einfall war gut. Noch mehr,

(2) Der Absicht, dem Verlangen, dem Bedürfniß der wirkenden Person oder des Subjectes gemäß. Mit gutem Winde segeln. Ein gutes Land, nähmlich zum Ackerbaue. Ein gutes, fruchtbares, Jahr. Eine gute Gelegenheit bekommen, so wie man sie nöthig hat. Eine gute Versorgung, so wie man sie wünscht und bedarf. Einem alles Gutes wünschen, oder gönnen. Gute Zeiten, so wie man sie wünscht. Ein guter Schuldner, im Gegensatze eines bösen; gute Schulden. Gute Weide. Eine gute Aernde. Die Kirschen sind noch nicht gut, noch nicht reif. Das Fleisch ist gut gesotten. Der Hirsch ist gut von Leibe, gut von Gehörn, gut von Haut und Haaren, gut an Feiste u. s. f. wenn er so beschaffen ist, wie ihn der Jäger verlangt. Wir befinden uns ganz gut. Die Krankheit läßt sich gut an, zur Besserung. Der Wein ist gut. Das geht gut. Seine Sachen stehen noch gut. Etwas das verdorben ist, wieder gut machen. Es wird schon wieder gut werden. Es ist mir gut genug. Das beste ist ihm immer gut genug. Gut schlafen. Er kann noch gut gehen; im g. L. er ist noch gut zu Fuße. Die Arzeney hat mir gut gethan, hat die verlangte Wirkung gethan. Diese Pflanze thut in unsern Gegenden nicht gut, kommt nicht fort, geräth nicht. Die Manufacturen thun bey uns nicht gut, kommen nicht fort. Meine Augen wollen nicht mehr gut thun, werden schwach.

(3) Sei

(3) Seinem Endzwecke, seiner Bestimmung gemäß; im Gegensatze des schlecht. Ein guter Arzt, ein guter Koch, ein guter Jäger, ein gutes Pferd u. s. f. Ein gutes Gedächtniß, ein gutes Gesicht, ein gutes Gehör, einen guten Geschmack haben. Eine gute Festung. Der Hund hat eine gute Nase, bey den Jägern, wenn er gern und richtig sucht. Gut spielen, gut singen, gut tanzen u. s. f. Sich gut halten, sich tapfer wehren. Noch gute, gesunde, Augen haben. Ein guter Christ, ein guter Ehemann, ein guter Soldat, ein guter Freund, ein guter Bürger, der die Pflichten eines Christen, Ehemannes u. s. f. erfüllet, die dazu nöthigen Eigenschaften besitzt. Gute Waare, gutes Tuch. Ein guter Verstand. Es ist nicht viel Gutes an ihm.

Dahin gehört auch die im g. L. übliche Redensart, etwas gut seyn lassen, es so ansehen, als wenn es gut wäre, es ungeahndet lassen, nicht weiter davon sprechen. Imgleichen die R. A. es mag gut seyn, es ist schon gut.

Imgleichen, einem etwas zu gute halten, es ihm nicht übel nehmen. Ich will es seinem Unverstande zu gute halten.

In engerer Bedeutung, den göttlichen Absichten, der göttlichen Bestimmung, den göttlichen Gesetzen gemäß, im Gegensatze des böse. Ein guter Wandel. Gute Handlungen. Das gute Gewissen, das Bewußtseyn der Rechtmäßigkeit einer Handlung.

Imgleichen der bürgerlichen Bestimmung, den bürgerlichen Gesetzen, den Gesetzen des Wohlstandes, der Gesellschaft gemäß. Ein guter Bürger. Ein guter ehrlicher Bauer. Sich gut aufführen. Gut thun, sich den Gesetzen der Gesellschaft, wozu man gehört, seinen Verhältnissen, gemäß betragen. Eine gute, d. i. rechtmäßige, Prise. Der gute

Nah-

Nahme, das Bewußtseyn und Zeugniß anderer, daß man den bürgerlichen und gesellschaftlichen Pflichten gemäß handelt.

(4) Nicht allein seinem Endzwecke, seiner Bestimmung gemäß, sondern auch zugleich die Vollkommenheit eines andern Dinges befördernd, es sey nun im Ganzen und überhaupt, oder in einigen Fällen, für heilsam, nützlich u. s. f. Eine gute, heilsame, Arzeney. Diese Arzeney ist gut für, oder wider die Wassersucht, das Fieber u. s. f. Eine Arzeney, welche gut für die Augen ist. Nichts ist so böse, es ist doch zu etwas gut. Diese Speise ist dir nicht gut, d. i. gesund. Es ist gut, daß du gekommen bist, gereicht dir zum Vortheil. Des Guten kann man nicht zu viel thun. Es wird nichts Gutes aus ihm werden. Viel gutes stiften. Dir zu gute, zu deinem Besten, zu deinem Nutzen. Das kommt uns zu gute. Einem etwas gut thun, es ihm vergüten, ersetzen. Ich will es wieder gut zu machen suchen, zu ersetzen. Nach Abschluß der Rechnung behielten wir 10 Rthlr. zu gut, oder behielten wir 10 Rthlr. gut, blieben 10 Rthlr. die wir zu fordern hatten, übrig. Das soll ihnen zu gute gehen, es soll ihnen zu ihrem Nutzen angerechnet werden. Die Antwort sollst du bey mir zu gute haben, d. i. ich werde sie künftig ertheilen.

In engerer Bedeutung für glücklich. Das ist ein gutes Zeichen. Auf gut Glück. Zur guten Stunde kommen. Das bedeutet nichts Gutes. Wohin auch die im g. Leben üblichen Grüße, guten Morgen! guten Tag! guten Abend! gute Nacht! gehören.

b) In engerer Bedeutung, in einigen besondern Fällen, welche zum Theil Fortsetzungen der vorigen Bedeutungen sind.

(1) Un

(1) Unverfälscht, echt. Gutes Gold, im Gegensatze des falschen oder nachgemachten. Ein guter Demant. Gute, d. i. echte, Perlen.

(2) Den Regeln der Kunst gemäß. Ein gutes Gemählde. Gut, oder gutes Deutsch. Er spricht gut, sowohl richtig, als rein.

(3) Von dem Werthe, im Gegensatze des geringern oder leichtern. Gutes Geld, im Gegensatze des geringern oder leichten, dergleichen das ehemahlige Kaisergeld war. Ein guter Groschen, ein meißnischer Groschen, zum Unterschiede von den Kaiser- und Marien Groschen. Ein guter Gulden, ein meißnischer Gülden von 21 Gr. zum Unterschiede von geringern Gulden. Ich habe meine guten (triftigen, gültigen,) Ursachen dazu. Diese Nachricht kommt von guter (zuverläßiger) Hand.

(4) Den Vorzügen, der äußern Würde nach, wo gut etwas weniger sagt, als vornehm. Aus einem guten Hause geboren seyn. Sie ist von gutem Stande. Du bist mir zu gut zu dieser Verrichtung. Sich zu etwas zu gut dünken oder halten. Ich bin so gut als du. Er ist um nichts besser als ich.

(5) Der Quantität, der Menge und Ausdehnung nach, wo es im g. L. häufig für reichlich gebraucht wird, zugleich etwas weniger sagt, als groß oder viel. Eine gute (beträchtliche) Anzahl. Er ist schon eine gute Zeit hier. Ich habe schon eine gute Weile gewartet. Ein gutes (ziemlich großes) Stück Fleisch. Seinen guten Unterhalt haben. Ein gutes Theil. Der Kranke befindet sich heute ein gutes Theil besser als gestern. Eine gute Meile, eine gute Stunde. Eine gute Elle. In einem guten Alter sterben. Er geht immer seinen guten Schritt fort. Ein gutes Stück Weges. Gut leben, reichlich, ein wenig üppig.

(6) Den

(6) Den innern Graden der Stärke nach. Einen guten Schlaf haben, einen starken, festen. Imgleichen als ein Nebenwort. Ich weiß es sehr gut. Ich weiß es am besten. Ich weiß es gar zu gut. Gut kaiserlich, gut preußisch gesinnet seyn. Gut essen können, d. i. ziemlich viel. In einem andern Verstande ist gut essen, und einen guten Tisch führen, täglich schmackhafte Speise und die in ziemlicher Anzahl haben.

Imgleichen in Vergleichungen, für sehr, wohl. Ich muß so gut dienen, als ein anderer.

(7) Im sittlichen Verstande.

α) Nicht zum Zorne geneigt, nicht fähig oder nicht geneigt, andern zu schaden; im Gegensatze des böse. Ein gutes Kind. Ein guter Ehemann. Da diese Gemüthsart oft eine Folge der Einfalt ist, so ist ein guter ehrlicher Mann, zuweilen im verächtlichen Verstande ein einfältiger Mann, der aus Einfalt keine Beleidigungen empfindet oder ahndet; im g. L. eine gute ehrliche Haut. Eine gute treuherzige Seele. Er ist ein guter Narr, dem man leicht etwas vormachen kann.

In einigen Redensarten, wo es als ein Haupt-Wort gebraucht wird, ist es dem Zorne entgegen gesetzt. Im Guten aus einander gehen, ohne Streit, ohne Zorn. Eine Irrung im Guten beylegen. Ich sage dirs im Guten. Etwas im Guten vermerken, es nicht übel nehmen. Suche sie bey Gutem zu erhalten, in einer guten, gefälligen Gesinnung. Wir waren in allem Guten beysammen. Siehe Güte.

β) Von jemanden, bey welchem sich der Zorn geleget hat, welcher böse gewesen ist, sagt man im g. L. er sey wieder gut, d. i. versöhnt. Jemanden wieder gut machen, ihn besänftigen.

γ) Sanft, sanftmüthig, freundlich, liebreich. Ein guter Herr. Ein guter Vater. Jeman-

den gute Worte geben. Ein gut Wort findet eine gute Statt. Jemanden auf eine gute, d. i. glimpfliche, Art die Wahrheit sagen.

δ) Geneigt, sich an der Wohlfahrt eines andern zu vergnügen, und dieselbe zu befördern; wo es ohne Comparation nur noch in einigen Fällen als ein Beywort gebraucht wird. Vornehme Personen pflegen sich in Briefen an weit Geringere, als sie sind, guter Freund zu unterschreiben. Auch gekrönte Häupter unterschreiben sich an einander guter Bruder, gute Schwester; wo denn auch das Hauptwort das Gute, für diese Gesinnung, zuweilen vorkommt. Der Kaiser schließt seine Schreiben an Könige, Churfürsten und Fürsten des Reichs mit der Versicherung: und verbleiben Ihro mit Kaiserlicher Freundschaft (Gnade) und allem Guten wohl beygethan. Siehe Gut-willig.

Noch häufiger ist es im g. L. und in der vertraulichen Sprechart mit den Zeitwörtern seyn, bleiben und werden, als ein Nebenwort üblich. Einem gut seyn. Ich bin dir von Herzen gut, d. i. ich liebe dich. Ich werde ihm nie wieder gut. Ich bleibe dir doch gut.

ε) Geneigt, das Beste eines jeden ohne Lohn zu befördern, und in dieser Gesinnung gegründet. Ein gutes Gemüth, ein gutes Herz haben. Sein Herz ist im Grunde gut. Er meint es gut. Etwas in guter Absicht, aus guter Meinung thun, in der Absicht, in der Meinung, andrer Nutzen dadurch zu befördern. Ich that es in der besten Absicht von der Welt. Ich meine es gut mit dir. Wohin auch der im g. L. übliche adverbialische Gebrauch gehört, seyn Sie so gut und geben Sie mir u. s. f. für gütig, obgleich dieses etwas mehr sagt.

ζ) Es geschieht mit meinem guten Willen, d. i. mit meinem freyen Willen. Mit meinem guten

Willen

Willen soll es nicht geschehen. Hingegen, etwas im Guten thun, bedeutet, etwas wozu man gezwungen wird, ohne Abwartung der äußersten Zwangs-Mittel thun. Weil du im Guten nicht willst, so u. s. f. Sage mirs im Guten, ohne den äußersten Zwang.

*) In der vertraulichen Sprechart, wird es oft als ein zärtlicher Ausdruck für lieb gebraucht, wo es gleichfalls keiner Comparation fähig ist. Du gutes Kind du dauerst mich. Oft verschwindet dieser zärtliche Nebenbegriff, bald mehr, bald weniger. Guter Freund, redet man eine geringe Person an, die man nicht kennt, und deren Nahmen man nicht weiß.

II. Als ein Nebenwort allein, wohin noch folgende Fälle gehören.

1. Für genug. Es ist gut, es ist schon gut. Dahin auch die R. A. gehört, kurz und gut, d. i. mit Einem Worte, ohne viele Umstände.

2. Als ein Zwischenwort, seinen Beyfall zu erkennen zu geben. Gut, wie du denkst. Wo es zuweilen eine versteckte Drohung bey sich hat. Gut, wir brauchen einander weiter.

3. Für etwas gut seyn, oder werden, Bürge dafür seyn oder werden. Gut für eine Summe Geldes sagen, oder sprechen. Ich bin dir für allen Schaden gut. Sie können es glauben, ich bin gut dafür.

Gut, (das) die Güter, von dem vorigen Bey- und Nebenworte.

1. Ueberhaupt.

1) Ein jedes Ding, welches man mit Lust empfindet, dessen Besitz man sich wünscht, weil man glaubt, daß es unsern Zustand vollkommner mache.

2) In engerer Bedeutung, ein jedes Ding, was unsern Zustand wirklich vollkommner macht. Aeußere, zeitliche Güter, Dinge, welche unsern äußern

oder zeitlichen Zustand vollkommner machen. Güter des Gemüthes, wodurch der Zustand unserer Seele, des Leibes, wodurch der Zustand unsers Leibes vollkommner wird. Güter des Glücks, oder Glücks-Güter, äußere, zeitliche Güter, weil sie nicht so sehr wie andere in unserer Gewalt sind.

2. In engerer Bedeutung, werden verschiedene Arten dieser Güter nur schlechthin ein Gut oder Güter genannt.

1) Ein jedes Eigenthum. Die Geschöpfe sind insgesammt eigenthümliche Güter Gottes.

2) Zeitliches Vermögen, wo es sowohl im Singular allein, als auch im Plural allein üblich ist. Ich wollte aller Welt Gut nicht nehmen. Jemanden an Ehr und Gut strafen. Gut macht Muth. Unrecht Gut gedeihet nicht. Sich mit Leib und Gut verpfänden. Großes Gut erben. Fahrendes Gut, bewegliches Vermögen. Im Scherze sagt man auch im Diminut. sein Gütchen oder sein Gütlein verzehret haben, sein Vermögen.

3) In engerm Verstande, unbewegliches Vermögen, im Gegensatze der beweglichen Grundstücke. Habe und Gut; Geld und Gut, wo den Rechts-Lehrern zu Folge, Habe und Geld das bewegliche, Gut aber das unbewegliche Vermögen bezeichnet.

4) In noch engerer und gewöhnlicherer Bedeutung, eine Wohnung auf dem Lande mit den dazu gehörigen Grundstücken an Aeckern, Wiesen u. s. f. Ein Bauergut oder Bauerngut, zum Unterschiede von einem Freygute und von einem adeligen oder Rittergute. Die Güter in diesem Dorfe sind alle sehr verschuldet, d. i. die Bauergüter. Ganze Güter, heißen in Thüringen diejenigen Bauergüter, die in einerley Lehen und Zinsen gehören, und daher nicht vereinzelt werden dürfen, ohne daß dabey die Anzahl der Aecker in Betrachtung käme; s. Th. XVI, S. 116.

Ein Anspannegut, wenn es Frohndienste mit Pferden verrichten muß.

In manchen Gegenden führen nur die adeligen oder Ritter-Güter, und die Freygüter, den Nahmen der Güter, und dann pflegt in noch engerer Bedeutung das dazu gehörige Wohnhaus, der adelige Hof, auch das Gut genannt zu werden. Auf das Gut gehen, auf den adeligen Hof.

5) Im Handel und Wandel werden in vielen Fällen bewegliche Dinge, welche zu einem gewissen Gebrauche oder zur weitern Bearbeitung bestimmt sind, zuweilen auch so fern sie als eine Waare betrachtet werden, so wohl collective im Singular Gut, als auch im Plural Güter genannt. Der holländische Blatt-Toback, welcher im Hanauischen wächst, wird in Sandgut, Erdgut und beste Gut eingetheilet. Eine Art irdenes Geschirres, welches nicht zum Kochen bestimmt ist, ist unter dem Nahmen des Stein-Gutes bekannt. Meßgut oder Meßgüter, Meß-Waaren. Es sind diese Messe viele Güter angekommen, viele Waaren. Der Vorrath in den Bienenstöcken, welchen der Bienenmeister ausnimmt, heißt in manchen Gegenden überhaupt Gut. Die Bienen sind reich an Gut, an Honig und Wachs. Glockengut, die zu den Glocken gehörige Mischung des Metalles. Mittelgut, im Bergbaue, geringhaltiges Erz, welches zur Roharbeit genommen wird. In dem Salzwerke zu Halle wird die Sohle Gut, und derjenige Antheil an derselben, welchen jemand eigenthümlich besitzt, Güter genannt; siehe auch Guts-Herr. Bey den Branntweinbrennern wird ein eingebraueter Fruchtbrand, oder das geschrotene Malz und Rocken ꝛc. Gut genannt; s. Th. VI, S. 462. Und so in andern Fällen mehr. In Nieder-Sachsen wird so gar ein Nachtzeug ein Nachtgut genannt.

Gut-Berath, in einigen Gegenden ein Nahme des Wasserwegerichs, Alisma Plantago *Linn.*

Gut-

Gut-edel, eine Art Weinstöcke; s. unter Weinstock.

Gut-Fertiger, siehe Th. XII, S. 629.

Gut-willig. 1. Für freywillig. Etwas gutwillig thun, im Gegensatze dessen, was aus Zwange geschieht. Im Oberdeutschen werden auch die Freywilligen im Kriege Gutwillige genannt. Im Ober-Deutschen ist dafür auch gutmüthig üblich.

2. Bereit, zu thun, was andere wollen, bereit, andern zu Willen zu seyn. Ein gutwilliger Narr, der aus Einfalt, oder zu seinem Schaden gutwillig ist.

3. Geneigt und bereit, andern Gutes zu thun, ihr Bestes zu befördern, für gütig, gutthätig; eine im Hochdeutschen veraltete Bedeutung. In den Unterschriften kommt es noch zuweilen in dieser Bedeutung vor. So unterschreibt sich der Kaiser an Könige gutwilliger Bruder, an Reichsfürsten in Hand-Schreiben gutwilliger Oheim, an geistliche Fürsten aber, welche nicht von Geburt Fürsten sind, nur gutwilliger.

Guts-Anschlag, siehe Anschlag.

Guts-Frohnen, siehe Dienst.

Guts-Herr. 1. Der Herr, oder Eigenthumsherr eines Gutes, Landgutes, und in weiterer Bedeutung eines jeden Grundstückes.

2. In dem Salzwerke zu Halle sind Gutsherren diejenigen, welche an dem Gute, d. i. der Sohle, Antheil haben; zum Unterschiede von den Pfännern, welche ein Koth haben, und die Sohle versieden.

Güte, das Abstractum des Bey- und Nebenwortes gut.

1. Absolute, das Verhältniß der innern Beschaffenheit einer Sache gegen die Absicht des Subjectes, und gegen ihre Bestimmung oder ihren Endzweck. Die Güte eines Zeuges, einer Waare untersuchen. Die Güte des Weines erforschen.

2. In engerer Bedeutung, das gehörige Verhältniß eines Dinges gegen die Absicht und das Verlangen

gen des Subjectes, und gegen den Endzweck und die Bestimmung einer Sache.

1) In der eigentlichsten Bedeutung des Beywortes, die Eigenschaft einer Sache, da sie den Sinnen angenehm ist, angenehme Empfindungen erwecket. Die Güte alles Fleisches ist wie eine Blume auf dem Felde, Es. 40, 6. d. i. dessen Annehmlichkeit, Reitz. In dieser Bedeutung ist es im Hochdeutschen veraltet, außer daß man es in der vertraulichen Sprechart zuweilen im Concreto braucht; sich eine Güte thun, sich gütlich thun, sich angenehme Empfindungen verschaffen.

2) In weiterer Bedeutung.

(a) Ueberhaupt, die Eigenschaft einer Sache, da sie der Absicht eines andern, ihrer Bestimmung, ihrem Endzwecke gemäß ist; die Vollkommenheit, wenn diese Eigenschaft in einem hohen Grade vorhanden ist. An diesem Tuche, an dieser Waare wird die Güte nicht bezahlet. Die Güte eines Landes. Die Güte eines Pferdes besteht darin u. s. f. Die Güte eines Hirsches, dessen gehörige feiste Beschaffenheit.

(b) In einigen engern Bedeutungen des Wortes gut.

α) Die Reinigkeit, der unverfälschte Zustand eines Körpers. Die Güte des Goldes, des Silbers.

β) Die Uebereinstimmung mit den Regeln der Kunst, oder mit dem Objecte. Die Güte eines Gemähldes, die Richtigkeit der Verhältnisse in der Zeichnung.

γ) Noch mehr im moralischen Verstande. (1) Die natürliche Beschaffenheit des Gemüthes, da es nicht zum Zorne, sondern zur Gelindigkeit, Sanftmuth, Geduld u. s. f. geneigt ist. Die Güte ist eben so oft eine Schwäche, als eine Tugend. Er ist die Güte selbst. (2) Glimpf, Gelindigkeit, freundschaftliches Verfahren, im Gegensatze des Ernstes, des Zwan-

Zwanges und des gerichtlichen Verfahrens. Ernst und Güte bey jemanden versuchen. Den Weg der Güte versuchen. Sage mir es in der Güte, im Guten. Der Güte pflegen, in der Gerichtssprache, einen gütlichen Vergleich zu treffen suchen. Die Creditores sind zur Pflegung der Güte eingeladen worden. (3) Die Neigung und Bereitwilligkeit andern Gutes zu thun, die Gütigkeit. Nein, ich kann Ihre Güte nicht ausstehen. Imgleichen, deren Erweisung. Sie überhäufen mich mit Güte. Auch in der gesellschaftlichen Höflichkeit ist es, so wie Gütigkeit, sehr üblich. Haben Sie die Güte, und lassen Sie mich melden.

Gütlich. Dieses Wort sollte eigentlich ein wenig gut bedeuten, ist aber nur in einigen Fällen üblich. 1. In der Güte, mit Güte, so fern dieses Wort dem Streite, dem gerichtlichen Verfahren, dem Zwange entgegen gesetzt ist. Ein gütlicher Vergleich. Sich gütlich vergleichen. Gütliche Handlungen, d. i. Unterhandlungen, pflegen, eine Sache in der Güte beyzulegen suchen. Die gütliche Frage, in den Gerichten, die Frage in der Güte, im Gegensatze der peinlichen. 2. Mit Güte, d. i. Glimpf, Sanftmuth, Neigung jemandes Bestes zu befördern. Jemanden gütlich halten, ihm sehr gütlich begegnen. In engerer Bedeutung ist, einem gütlich thun, oder sich gütlich thun, so viel als sich oder andern eine Güte thun, d. i. angenehme Empfindungen erwecken, besonders durch Speise, Trank und andere Bequemlichkeiten.

Gutsche, siehe Kutsche.

Gutta=Baum, Gummiguttabaum, Caopia *Adans.* Cambogia Gutta *Linn.* ein hoher und starker Baum, welcher in Ostindien wächst. Sein malabarischer Nahme ist Coddam-pulli oder Carcapuli; der zeylonische Ghorakan. Sein Stamm erreicht eine beträchtliche

Höhe, ist ziemlich dick, und theilt sich in viele kurze Aeste. Seine Blätter sitzen auf eigenen Stielen parweise an den Aesten beysammen; sie sind länglich, schmahl, und ohne allen Einschnitt am Rande. Die Blumen zeigen sich im März an dem Gipfel der Aeste, und haben vier Kelch- und vier röthliche, längliche, vertiefte Blumenblätter, viele Staubfäden, und einen eckigen Fruchtkeim. Der Griffel fehlt. Der Staub-Weg ist vierspaltig. Die Frucht gleicht einem Apfel oder einer Pomeranze, hat eine achteckige, dünne, dichte, glänzende, goldgelbe Schale, ist inwendig in acht Fächer abgetheilt, und enthält in einem schwammichten Marke einzele bläuliche und nierenförmige Samen. Aus diesem Baume fließt, wenn man seinen Stamm ritzet, das so genannte Gummigutt, Gummi Gutta, (in der Handlung Gutta Gamba genannt,) Fr. Gomme gutte (*). Ehemahls hielt man das Gummi-Gutt irrig für den verdickten Saft der Wolfsmilch (Euphorbia), oder des Tithymalus und Scammonium, oder für den mit Curcuma, oder mit Rhabarber gefärbten Saft des Ricinus indicus. Es ist solches ein harziger und zugleich gummöser, gelber oder gelbrother, glänzender, undurchsichtiger, trockner Saft, ohne Geruch und beynahe auch ohne Geschmack, welcher aus dem siamesischen Lande Cambaya (Cambodia oder Cambogia), auch aus Zeylon, vornehmlich durch die Holländer und Engländer, in hohlen Rohrstäben, oder in cylindrischen Stangen, oder in runden Massen und Kuchen, zu uns gebracht wird. Den Europäern ist diese Waare erst im Anfange des 17ten Jahrhunderts be-

(*) In den Officinen ist es unter vielerley, zum Theil sehr verstümmelten Nahmen bekannt, z. E. Gummi gitta, Gummi gotta, Gummi Goa, Gummi Gamandræ, Gummi de Gamandra, Gummi de Perou, Gummi de gemon oder jemon, Gutta gamu, Gutta geman, Ghitta jemou, Catta gamma, Catta gemu u. s. f. Die gewöhnlichste Benennung ist Cambogium oder Cambodium.

bekannt geworden; wenigstens lernte Clusius sie erst im Jahre 1603 kennen. In London ist jetzt der Preis des Centners, nach der verschiedenen Güte, zwischen 25 Pfund Sterl. Es muß recht trocken und hart, dicht, brüchig, rein, von einer schönen hohen oder dottergelben und glänzenden Farbe seyn, ohne Geruch, und im Anfange fast ohne Geschmack, oder wenigstens, wenn man es im Munde hält, anfänglich von keinem andern Geschmacke, als das arabische Gummi, aber bald darauf von einer leichten Schärfe, und etwas trocken oder brennend in dem Halse seyn; es muß sich anzünden lassen, und an dem Feuer, in dem Weinspiritus und im Wasser bald zergehen, und letzteres milchicht oder vielmehr trübe und gelblich machen. Man gibt auch als eine Probe von dem rechten Gummigutt an, daß es mit einer bläulichen oder gelben Farbe brennen, und eine schwarze Asche zurück lassen müsse; dieses aber ist falsch, indem es allemahl eine weiße Flamme und gemeine graue Asche gibt. So lange das Gummi trocken ist, muß es in das Rothgelbe spielen, wenn es aber naß gemacht, und auf die Hand oder reines Papier gestrichen wird, schön hochgelb aussehen. Zuweilen findet sich ein rothes, klares und durchsichtiges, wie Aloe soccoterina aussehendes, Harz in den ganzen Stücken, welches aber, so schön es auch scheint, nichts taugt, und, weil es keine so schöne Farbe, wie das rechte, gibt, zu verwerfen ist.

Wegen des harzigen Theiles, besitzt das Gummi-Gutt eine starke reitzende Kraft, und erregt heftiges Erbrechen und Stuhlgänge mit Schneiden im Leibe, und Gefahr einer Entzündung der Gedärme; und dennoch haben einige Aerzte, selbst Geoffroy, den Gebrauch davon bey der Wassersucht, Wahnwitz und andern langwierigen Krankheiten, angerathen. Da es an andern starken, und doch sichern, Purgiermitteln nicht fehlt, sollte man dieses gar nicht gebrauchen, sondern

dern lieber den Künstlern überlassen. Es gibt dem Firniß Consistenz, Glanz und eine Citronfarbe. Man gebraucht es insgemein zum Goldfirniß, und läßt es zu diesem Behuf in Weingeist zergehen. Es dient zur Staffiermahlerey, zur Miniaturmahlerey, und zum Lackieren; auch färben die Zuckerbäcker damit. Die von Hrn. Gadd, in Schweden, mit diesem Gummi zum Gelbfärben angestellten Versuche haben gelehrt, daß, wegen der resinösen Theile, diese Farbe am besten aufgelöset wird und färbet, wenn sie mit einigem Zusatze kalischen Salzes getrieben wird; aber die Farbe beständig zu machen, muß die Seide zuvor im gewöhnlichen Alaunsude, ohne Zusatz von Weinstein, gewesen seyn; solchergestalt entsteht während des Färbens hieraus ein Tartarus vitriolatus, welches Mittelsalz diese Farbe am besten fest macht, weil es im Wasser nicht leicht zergeht.

Die Amerikaner bedienen sich der Frucht des Guttabaumes, welche scharf, doch angenehm schmeckt, den Durchfall zu stillen, die Nachgeburt zu befördern, und säugenden Personen die Milch zu vermehren.

Guttern, siehe Engster.

Guttur, siehe Gurgel. Kehle.

Gutturnium, siehe Gieß-Kanne.

Gy-Tau, in der Schifffahrt; siehe Geyen, Th. XVIII, S. 370, f.

Gymnasium, siehe unter Schulwesen.

Gymnotus electricus L. elektrischer oder Zitter-Aal; siehe unter Krampf-Fisch.

Gyps, Gips, L. Gypsum, Fr. Plâtre oder Plastre, Ital. Gesso. Dieses Wort hat eigentlich dreyerley Bedeutungen, indem darunter 1) ein gewisses Geschlecht der Steine oder Steinarten, 2) eine untere Gattung dieses Geschlechtes der Steine, und endlich 3) ein aus diesen Steinen zubereiteter weißer und zarter Kalk verstanden wird.

In

In der ersten Bedeutung ist der **Gyps** oder der **Gypsstein**, L. Gypsus lapis, Fr. Pierre de plâtre, Pierre à plâtre, eine Steinart, welche sich von andern Steinarten insonderheit durch folgende Merkmahle unterscheidet, daß 1) die Theilchen in derselben von einer gewissen, ob gleich nicht allemahl deutlich sichtbaren, Figur sind, die entweder rauten- und kugelförmig zugleich, oder rautenförmig und blättericht, oder fadenartig ist; 2) daß die Gypssteine entweder in ungewisse Stücke, oder in Scheiben und Flächen, oder in Fäden zerbrechen; 3) daß sie mehrentheils locker sind, und also entweder mit den Fingern zerrieben, oder doch wenigstens mit dem Messer zerschnitten werden können, daher sie auch meisten Theils keine Politur annehmen; 4) daß sie im Feuer calcinirt und mit Wasser vermischt, eine harte Festigkeit bekommen; und endlich 5) daß sie mit dem Scheidewasser nicht aufbrausen. Eben diese Eigenschaften zusammen genommen, sind die Ursache, warum die neuern mineralogischen Schriftsteller den Gyps weder zu den Marmor- noch zu den Spath-Arten rechnen wollen, wie man sonst gethan hat, sondern aus demselben ein eigenes Geschlecht der Steine machen, welche sie **gypsartige Steine**, L. Lapides gyplei, nennen.

Der Hr. geh. Oberbergrath Gerhard gibt, im 1 Th. seiner Beytr. zur Chymie, S. 253, fgg. von den gypsigen Erd- und Stein-Arten folgende Eigenschaften an: 1) Sie bestehen aus der Kalkerde, und der Säure des Vitriols; denn wenn sie mit Kohlengestübe versetzt werden, so geben sie einen Schwefel, und lassen die Kalkerde zurück. Eben so erhält man aus der Verbindung dieser Erd- und Stein-Arten mit Weinsteinsalz, vitriolirten Weinstein, und mit Sodesalz, Glauberisches Wundersalz, und in beyden Fällen wieder Kalkerde. Nach diesen Bestandtheilen können diese Erd- und Stein-Arten 2) nicht mit sauern Geistern aufbrausen, da die Kalkerde, welche sie bey sich führen, schon mit einem sauern Salze gesättigt ist. Ist aber dieses nicht allezeit vollkommen geschehen, so bemerkt man in einzelen Stücken zuweilen eine schwache

Gährung, wenn saure Auflösungsmittel mit ihnen verbunden werden. 3) In der Härte stehen sie noch den kalkartigen Steinen nach; und viele unter ihnen sind so weich, daß sie sich mit den Fingern zerreiben lassen; und daher rührt es, daß die meisten gar keinen, und wenige nur einen matten Glanz bey dem Schleifen annehmen. 4) Im bloßen Feuer schmelzen diese Körper, wofern sie rein sind, nicht, sondern verwandeln sich, wenn das Rösten in einem eisernen oder andern Gefäße geschieht, noch ehe sie erglühen, in eine fast flüssige Masse, und nach Abrauchung der wässerigen Theile, in ein lockeres mehlartiges Pulver, welches die Eigenschaft hat, sich durch den Beytritt des bloßen Wassers, ohne Erhitzung beträchtlich zu erhärten. Es steigt dabey ein starker Schwefelleber-Geruch auf, das davon abgegossene Wasser aber löset den Schwefel nicht auf. 5) Durch das Kochsalz, den Borax und den feuerbeständigen Arsenik, lassen sich die gypsigen Erd- und Stein-Arten in Fluß bringen, eben so wie dieses auch durch Hülfe der metallischen Gläser geschieht. Mit dem so genannten Flußspath gehen sie in einen dünnen Fluß über. Mit Thon erhärten sie stark, und geben in sehr heftigem Feuer in dem gehörigen Verhältniß einen dicken musigen Fluß. 6) Wenn diese Erd- und Stein-Arten keinen beträchtlichen Antheil von Eisen bey sich führen, und sie werden zwischen glühenden Kohlen gebrannt, so leuchten sie nach Art des Balduinischen Phosphorus.

Außer der Kalkerde und der Vitriolsäure enthalten die gypsartigen Steine auch noch etwas von einer wässerigen Feuchtigkeit, wie aus dem Dampfe zu erkennen ist, welcher heraus zu steigen pflegt, wenn dieselben im Feuer offen gebrannt werden. Diese wässerige Feuchtigkeit scheint indessen nicht eben zur wesentlichsten und innigsten Mischung dieser Steine zu gehören, indem dieselbe abgesondert werden kann, ohne daß dadurch das Wesen des Gypses zerstöhret wird. In reinen gypsartigen Steinen findet man außer den angezeigten Bestandtheilen weiter keinen; und es ist daher falsch, wenn Hr. Pastor Mayer vorgibt, er habe auch öhlige Theile und ein alkalisches Salz in den Gypssteinen angetroffen; wenigstens muß er bey seinen Versuchen

über

über solche Steinarten gekommen seyn, die nicht rein waren.

Zu den gypsigen Steinarten gehören: der gemeine Gypsstein, der Alabaster, der Gypsspath, der Federspath oder Strahlgyps, der bononiensische Stein, und der Leberstein. Vom Alabaster ist im I Th. S. 463, fgg. gehandelt worden. Von dem Gypsspath und Federspath, wird im Art. Spath das Nöthige vorkommen. Den bologneser Stein, gedenke, so Gott will, in den Supplementen nachzuhohlen. Vom Leberstein siehe unter L. Ich habe also hier nur von dem gemeinen Gypsstein zu handeln.

Der gemeine Gypsstein, Lapis gypseus vulgaris; Lapis e terra marmorea resoluta & præcipitata regenerata *Linn.* Gypsum particulis parallelipipedeis & globosis concretum *Waller.* Alabastrum textura amorpha *Gerh.* Gypseus informis, rudis, nitorem non assumens *Carth.* Terra gypsea indurata *Cronst.* ist eine mit Vitriolsäure gesättigte Kalkerde, welche keine Politur annimmt; ein grauer oder weißer, nicht allzu harter Stein, welcher aus länglich viereckigen und zugleich aus runden kugelichten Theilen besteht, welche bald groß, bald klein und dicht neben einander vermischt sind, und daher nicht würfelicht brechen, sondern blättericht und schuppenartig fallen. Bey Bestimmung der verschiedenen Arten der Gypssteine, haben die Gelehrten bald auf die Beschaffenheit ihrer wesentlichen Theile, bald auf ihre verschiedene Farbe gesehen. Die französischen Arbeiter machen einen Unterschied unter Gyps und Gypsstein, aber nicht in dem Verstande, wie es bey uns Deutschen üblich ist, wo gemeiniglich der Gypskalk, welcher verarbeitet wird, Gyps, Fr. Plâtre cuit, genannt wird. Bey ihnen heißt der Stein Gyps, wenn er glänzend ist, und Gypsstein, wenn er dunkel ist.

Wenn die Gypse, und insonderheit die Gypsspathe, einen den Krystallen ähnlichen Bau haben, und diese Krystallen einzeln und weiß sind, so nennt man sie Gypskrystallen, L. Gypsum crystallisatum, Gypseus crystallisatus, Crystallus gypsea vulgaris, Fr. Gypse crystallisé; sind deren viele beysammen und in einander gewachsen, so heißen sie Gypsdrusen, Drusae gypseae. Es sind dieselben meist halbdurchsichtig, und von weißer oder gelblicher Farbe. Sie bestehen aus an einander gewachsenen Platten, rhomboidalischen oder länglich eckigen, zugestumpften Krystallen. Sie sind weicher als die Quarzdrusen; und da sie eigentlich unter die Gypsspathe gehören, so werden sie auch Spathdrusen, oder eigentlich Gypsspathdrusen, genannt.

Der gemeine Gypsstein ist meistens rauh, weißgraulich, etwas durchsichtig, und ziemlich weich. Wenn man ihn zerbricht oder zerschlägt, so schimmert er auf dem Bruche; zerstößt man ihn, so gibt er ein Mehl. Man findet ihn insgemein in Gebirgen, und zwar 1) dort, wo die Gränze zwischen der Gegend ist, welche Kalksteine hat, und zwischen derjenigen, welche lauter Sandsteine hat; 2) wo der Boden der Felder ein rother, in der Hitze sehr hart werdender Lehm ist, und 3) gemeiniglich nicht weit davon häufiges Eisen-Erz, nähmlich Bohnenerz, und Braunstein, auch Blut-Stein, gefunden wird. Man findet in den Gypsgruben auch öfters zwischen den Steinlagen das Frauen-Eis oder Marienglas. Endlich ist noch anzumerken, daß man auch in einigen Gewässern und Flüssen solche Steine finde, aus welchen ein Gypskalk gebrannt werden kann, und daß auch aus den Schiefersteinen ein Gyps zubereitet werden könne.

Der Gypsstein läßt sich gar leicht aus seinem äußerlichen Ansehen und aus seinem Mehl erkennen. Wenn man, dem äußerlichen Ansehen nach, einen weiß-

weißgraulichen rauhen Stein für einen Gypsstein hält, so schlage man ihn in Stücke, und untersuche, ob diese Stücke dort, wo sie von den andern weggebrochen sind, nicht schimmern, besonders wenn man sie gegen das Licht hält, und hin und her beweget. Hiernächst gebe man auch Acht, ob dasjenige, was bey dem Zerschlagen abfällt, nicht mehlicht ist. In dieser Absicht zerstoße man auch die Stücke, und sehe, ob sie ein Mehl geben. Gemeiniglich ist dieses Mehl glänzend; wenn man es in ein Glas thut, Wasser darauf gießt, und es umrührt, so sinkt es, wegen seiner Schwere, sehr bald wieder unter. Es löset sich im Wasser nicht auf, läßt sich auch nicht, wie der von zerstoßenen weißen Sandsteinen entstandene Sand, zur Bestreuung der aufgewaschenen Stubenböden gebrauchen.

Hrn. Prof. Sprenger Anweisung, wie der Bauersmann Kalksteine, Gypssteine, und Mergel auf eine leichte Art und richtig erkennen könne, st. in No. 94 des Leipz. Int. Bl. v. J. 1777, S. 429, fgg.

Die beste Art Gypssteine ist diejenige, wovon ein Kubik-Fuß 80 bis 90 Pfund wiegt.

Man findet die gypsartigen Steine, insonderheit den gemeinen Gypsstein, an verschiedenen Orten in und außer Deutschland, z. E. bey Windsheim in Franken, bey Jena in Thüringen, bey Nordhausen und Erfurt, ebenfalls in Thüringen, bey Quedlinburg, um Hildesheim, und auch an andern Orten in Ober- und Niedersachsen, desgleichen in dem Herzogthum Krain, in Schlesien und in Böhmen; ferner in Liefland bey Kattelkaln, ungefähr 1 Meile von Riga; in Curland bey Goldingen; in Frankreich, insonderheit bey Montmartre. Der böhmische Gyps hat insonderheit in Italien viel Liebhaber, woselbst die so genannte Pasta di Praga sehr bekannt ist. Des Sperenberger Gypsbruches in der Churmark, wird weiter unten Erwähnung geschehen.

Es sind zwar die Gypssteinbrüche nicht so häufig, als die Kalksteinbrüche; ich glaube aber, daß deren an vielen Orten noch mehrere ausfindig zu machen wären. Man müßte sich nur diese Gattung Steine bekannter machen. Sie werden hier und da für ordentliche Kieselsteine gehalten. Man setzt sie roh und ungebrannt in Mauern und Wände, da man sie doch weit besser nutzen könnte. Die Kalksteinbrüche haben diese Gypssteinadern öfters zur Seite. Weil sie aber gemeiniglich tiefer in der Erde liegen, so findet man sie nur nicht so leicht. Sie sind aber des Nachsuchens wohl werth. An einigen Orten hat man sie am Tage und vor Augen; man hält sie aber für wilden Marmor, oder für wilden und schlechten Alabaster, oder glaubt, daß sie nur zu der im engern Verstande so genannten Gyps- und Stuckatur-Arbeit zu gebrauchen wären, da sie doch, wie weiter unten zeigen werde, in größerer Menge den besten Mauerkalk geben.

Von den Bestandtheilen der gypsartigen Steine und Erden, s. Fr. Aug. Cartheusers mineralog. Abhandl. 2 Th. Gießen, 1773, 8. S. 54 — 88.

Reflexions sur plusieurs observations concernant la nature du gyps, par Mr. DE JUSSIEU, st. in den Memoir. de l'Acad. de Par. a. d. J. 1719, S. 82 — 93.

Kurze Abhandlung vom Gypse, von Per. Kalm, st. im 2 B. der aus dem Schwed. übers. Kleinen Abhandl. einiger Gelehrten in Schweden über verschied. in die Physik, Chemie und Mineralogie laufende Materien, Lpz. 1768, 8. S. 109 — 132.

JO. GE. HENR. KRAMER notæ ad lapides calcarios gypseosque, st. im *Commerc. litter. Nor.* A. 1736, hebd. 2, S. 12, f.

Auflösung des Gypses, von Hrn. Lavoisier, übersetzt aus den Mémoir. présentés à l'Acad. d. Sc. à Paris, Th. V, S. 341, fgg. von J. C. Loder. Gött. 1774, st. im 3 St. des Naturforschers, Halle. 1774, gr. 8. S. 240 — 265.

Observations sur la chaux & sur le plastre, par Mr. MACQUER, st. in den pariser Memoir. a. d. J. 1747, S. 678 — 696.

Von den gypsartigen Steinen, s. Jo. Sam. Schröters vollständ. Einleit. in die Kenntniß und Geschichte der Steine und Versteinerungen, Altenb. 1776, 4. S. 160, fgg.

Aus den eigentlich so genannten Gypssteinen sowohl, als aus dem Alabaster, oder dessen Abgängen, dem Selenit, Leberstein, ja auch aus dem Fraueneise,

wird der oben erwähnte weiße Kalk, oder der im allerengsten Verstande so genannte Gyps, den man auch Gypskalk oder Spahrkalk, trocknen Kalk oder Bindekalk, zum Unterschiede von dem aus den Kalk-Steinen bereiteten Bitter= Leder= Stein= oder Streich=Kalk, zu nennen pfleget, vermittelst des Feuers bereitet, gar gemacht oder gebrannt. Es müssen die Gypssteine, wenn ein guter Gyps daraus werden soll, kein gar zu starkes und anhaltendes, aber doch ein solches Feuer erhalten, daß sie mürbe werden, und zu Pulver gerieben werden können. Ist der Gyps gehörig bereitet worden, und man vermischt ihn mit Wasser, so verhärtet sich die Vermischung, und bekommt eine Steinhärte, welche alsdenn weder durch Calciniren, noch durch Wasser, wieder zu der vorigen Beschaffenheit gebracht werden kann. Werden aber die Gypssteine zu stark gebrannt, so will alsdenn der Gyps mit bloßem Wasser sich nicht recht verhärten, oder es geschieht solches gar nicht, wenn, wie man es zu nennen pflegt, der Gyps todt gebrannt ist, d. i. wenn ihm durch das Brennen oder Calciniren, fast alles bey sich habende Vitriolsaure entzogen worden.

Zu einem Beweise, wie sehr viel darauf ankomme, daß der Gyps nicht zu stark gebrannt werde, stelle man folgende Probe an. Man wäge 80 bis 90 Pfund Gypssteine gedoppelt ab, lege die eine Hälfte davon in einem Bäcker=Backofen auf die Seite des Ofens, und lasse sie nur so lange darin liegen, als der Ofen geheitzet, und die Kohlen heraus genommen worden, so daß diese Steine also kaum zwo Stunden Hitze empfunden haben, jedoch roth durchgeglühet worden, und bey dem Kaltwerden schneeweiß aussehen. Diese 90 Pfund stoße man zu gröblichem Mehl, siebe dieses durch ein enges Drahtsieb, mische so viel abgerahmte saure Milch nebst den Molken darunter, bis es wie ein dicker Honig wird, und gieße solches sofort in einen, 1 Elle ins Gevierte breiten und 2 Zoll hohen, hölzernen Rahmen, der auf einem Stücke Leinwand, welches auf einen Tisch gebreitet ist, steht: so wird es bald hart werden, und binnen 24 bis 48 Stunden, da solches recht ausgetrocknet

ist, dermaßen fest seyn, daß weder Raspel noch Feile demselben etwas anhaben wird. Die andern 90 Pfund Gypsstein lege man in einen Töpfer- oder Ziegelofen, brenne ihn wie Kalk, 2 auch wohl 3 Tage, stoße ihn, vermische ihn ebenfalls mit geronnener Milch, und gieße ihn auch in eine Form: so wird man finden, daß es in 2 Tagen, da alles ausgetrocknet ist, so mürbe und spröde, wie faules Holz, seyn wird.

Die Gypssteine sind im Bruche nicht von einerley Güte. Man kann von ihnen hauptsächlich drey Abtheilungen machen, als: 1) die Sohle oder Unter-Schicht, welches die schwersten und besten Gypssteine sind, welcher Gyps auch sehr gut zum Mauerwerk ins Feuchte gebrauchet werden kann, wie auch zum Begießen der Fußböden; 2) die Mittelschicht, welche etwas leichter als die Grundschicht ist, und mit bey dem Abweißen der Gebäude gebrauchet werden kann; 3) die Decke oder Oberschicht, welche noch leichter ist, und zu den Decken in den Zimmern gebrauchet werden kann. Diese drey Arten erfordern nicht einerley Grad des Feuers bey dem Brennen, sondern die schweren und festen aus der Grundschicht erfordern recht starkes Feuer; die zweyte Art aus der Mittelschicht, etwas weniger; und die dritte oder Oberschicht, noch etwas weniger. Daher kommt es eben, daß der Gyps gar zu sehr vermischt ist, welches bey der gewöhnlichen Art der Gypsöfen auch nicht anders seyn kann. Denn, wenn bey dem Brennen just von der Art Gyps, welche wenig Feuer erfordert, am Feuer im Ofen liegt, so muß derselbe durch die starke Gluth alle seine Kraft verlieren, und sich völlig calciniren, oder in Asche verwandeln, welches denn bey der Vermischung dem guten Gypse schadet.

Aus dieser Ursache würde es zum Bauen weit vortheilhafter seyn, wenn eine solche Absonderung bey dem Brechen der Steine geschähe, und das Brennen derselben auch nach ihrer Beschaffenheit eingerichtet würde. Allein, es geht heut zu Tage mit allen Zubereitungen der Bau- Materialien so, daß, wenn nur die Waare dem äußern Ansehen nach verfertigt ist,

doch ihnen die innere Güte fehlt, wodurch aber öfters so viele nachtheilige Fehler bey dem Bauen vorgehen.

Die erste Hauptgattung von Gypsstein, oder die grobe Art, welche fast wie ein Kalkstein, auch etwas blaugrau aussieht, und sehr fest ist, besteht vornehmlich in den vorerwähnten drey Arten. Die zweyte Hauptgattung, welche einen Mittelgyps liefert, begreift die oben genannten Arten Spath, auch Alabaster, unter sich, worunter der Alabaster noch den besten Gyps liefert, welcher zum Mauern und zu Gypsdecken gebrauchet werden kann. Er erfordert auch mehr Feuer, als der Spath. Der Spath gibt einen sehr mehlichten Gyps, welcher zwar weiß und fein fällt, bey der Verarbeitung aber nicht sehr fest ist; und es kann derselbe nicht behutsam genug gebrannt werden, weil er durch großes Feuer sogleich seine Kraft verliert, und alsdenn schlecht bindet. Dieser Gyps ist am besten zu den Formen und zum Gießen der Bilder und Figuren, welche man an die Decken macht, zu gebrauchen. Die dritte Gypsgattung sieht wie Glas aus, und läßt sich in feine Blätter spalten. Dieser findet sich gemeiniglich unter den groben oder ersten Arten, unter welchen er adernweise, 1 Fuß dick, auch schwerer, liegt. Dieser Gyps erfordert zu seinem Brennen sehr wenig Feuer, und dient bloß zum Abformen ganz feiner Sachen, und zum Gießen der Bilder, daher er auch Puppengyps genannt wird.

Je reiner die Gypssteine sind, desto feiner und besser wird der Gyps, und desto fester wird die durch die Vermischung mit bloßem Wasser entstandene Verhärtung. Je unreiner hingegen die Gypssteine sind, desto schwächer wird die Verhärtung; und wenn der Stein mehr Kalk- als Gypsstein ist, so kann ein daraus gebrannter Gyps nicht wohl zu Gypsarbeiten, sondern, mit Sand vermischt, zu einem gewöhnlichen Mörtel gebrauchet werden.

Die Untauglichkeit des Gypses, in Absicht der Arten und deren Verschiedenheit, ist auf zweyerley Art zu erkennen: 1) Wenn er aus dem Bruche kommt, und fast wie ein Sandstein aussieht; geht er aber gar in seine Verwesung, so zerfällt er in einen feinen Staub. 2) Nach dem Brennen muß er nicht zu sehr stieben, und wie Staubmehl aussehen, welches ein sicheres Kennzeichen ist, daß entweder untüchtige Steine zum

zum Brennen genommen worden, oder es ist der Gyps verbrannt, und durch allzu starkes Feuer seiner Bindung beraubet worden. Man muß daher vor dem Kaufe desselben eine kleine Probe machen, und etwas in einem Mörser ganz fein reiben und mit Wasser vermischen, bis es ein dicker Brey wird; solches gießt man hernach auf ein Bret, und gibt Acht, ob er gut bindet, oder nicht.

Das Garmachen des Gypses geschieht im Kleinen, insonderheit zum Behuf der Bildhauer- und Stuckatur-Arbeit, in Kesseln; im Großen aber in Oefen.

Die Bildhauer und Stuckaturarbeiter finden den in Kesseln gebrannten Gyps zu ihren Geschäften vorzüglich. Sie schlagen den Gypsstein mit Hämmern zu Pulver, und setzen die gepülverte Masse in eisernen oder kupfernen Kesseln auf das Feuer. Anfänglich verspührt man an dem Gypspulver keine Veränderung; so bald es aber glühend heiß zu werden anfängt, wallet es in dem Kessel wie siedendes Wasser auf, und steigt in die Höhe; es sinkt aber wieder und gleicht alsdenn, wie vorher, einer zerriebenen Erde. Dieses ist das Zeichen, daß der Gyps seine Gare hat. Man nimmt daher den Kessel von dem Feuer ab, und zwingt das erkaltete Gypspulver zuerst durch grobe, und hernach durch feine Siebe.

Statt des Kessels kann man auch eine eine eiserne Platte, welche umher mit Steinen eingefaßt ist, nehmen, und darauf den Gypsstein, wie im Kessel, behandeln. Die Hitze des Feuers muß so groß seyn, daß sie der Glühhitze, oder der Hitze, in welcher ein Metall, z. E. Eisen, glühend würde, nahe kommt.

Allein, wie gesagt, nur in kleinen Theilen kann man den Gyps zum Gebrauch in einem Kessel vorbereiten, aber nicht füglich in solchem Maße, als bey dem Bauwesen oder dem Gebrauche im Großen erfordert wird. Man erspahrt daher Holz und Mühe, und brennt ihn in einem Ofen. Die gemeinsten, auch in

Berlin

Berlin gewöhnlichen, Gypsöfen gleichen völlig einem großen Backofen der Bäcker. Der Gypsbrenner heitzet den Ofenherd, so wie der Bäcker den seinigen, mit dürrem Klobenholz. Wenn der Ofen den gehörigen Grad der Wärme hat, wird das Holz oder die Gluth heraus gezogen, und der Gypsstein, so wie er, in Stücke zerschlagen, aus dem Gypsbruche kommt, auf dem Herde des Ofens ausgebreitet. So bald der Ofen angefüllt ist, wird das Mundloch vermauert. Man kann daher im eigentlichen Verstande nicht sagen, daß der Gyps in dem Ofen gebrannt wird, sondern er wird vielmehr gebacken. Die Gypssteine bleiben 30, höchstens 40 Stunden in dem Ofen liegen, und der Gypsbrenner beurtheilt aus der abnehmenden Hitze seines Ofens, ob die Steine bereits ihre Gare haben. Den garen Gypsstein wirft er in einen großen hölzernen Trog, zerschlägt ihn mit einem hölzernen Hammer, dessen Stiel 3 bis 4 Fuß lang ist, und siebet ihn durch verschiedene, anfänglich durch grobe, zuletzt aber durch feine Haarsiebe. Je öfter er diese Arbeit mit Sieben von verschiedener Art wiederhohlt, desto feiner wird natürlicher Weise das Gypsmehl, aber auch desto theurer.

Die jetzt beschriebene Verfahrungsart beym Gyps-Brennen, ist jedoch fehlerhaft, beschwerlich und unsicher. Das öftere Heitzen des Ofens, und Ausziehen des Holzes, verursachet unnöthigen Holzaufwand; das Einsetzen der Gypssteine in den glühenden Ofen ist beschwerlich und langweilig; über dies geht bey dem Ausziehen des Feuers, und dem Einsetzen der Gyps-Steine, sehr viel Hitze verlohren. Der Punct des Garseyns ist in solchen Oefen nicht wohl zu bestimmen, sondern man muß es fast auf ein Gerathewohl dabey ankommen lassen. Alle diese Fehler werden vermieden, wenn man sich der Oefen bedienet, wozu der hochgräfl. Bibliothekarius zu Wernigerode, Herr M. C. G. Jacobi, in

in seiner zu Göttingen gekrönten Preisschrift, folgende Anweisung gegeben hat.

Diese Abhandlung und Beantwortung der von der königl. großbrittann. und churfürstl. braunschweiglüneburgischen Societät der Wissenschaften in Göttingen aufgegebenen Frage: „Wie ist der Mauerkalk zuzubereiten, daß er dem Winde und Wetter am längsten widerstehe?“ welcher von der königl. Societät im J. 1755 der Preis vor andern würdigst zuerkannt worden, st. im 79, 80 und 81 St. der Hannov. nützl. Samml. v. J. 1755, und mit vielen beträchtlichen Anmerkungen und Erläuterungen, in Schrebers Sammlung ꝛc. 3 Th. S. 111, fgg.

Zum Brennen der Gypssteine muß ein besonderer Ofen von gebackenen oder Brandsteinen angeleget werden. Derselbe wird in Form eines großen und tiefen Kessels, oder noch besser, in Gestalt eines abgekürzten und umgekehrten Kegels, in der Erde so angerichtet, daß die Mündung oder Oeffnung des Ofens oben mit dem Berge oder Damme gleich, auf der einen Seite des Bodens aber, das Ofen- und Schür-Loch frey ist. Die Oefen sind, nachdem der Vorrath von Holz und Steinen größer oder geringer ist, und nachdem es auch die Art der Steine leidet, mehr oder weniger auf einmahl zu brennen, von verschiedener Größe. Sie können entweder 12 bis 14 Fuß tief, oben im Durchschnitt 10 bis 12, unten aber 8 bis 10 Fuß breit, oder 16 bis 18 Fuß tief, und oben im Durchschnit 14 bis 16 Fuß breit, seyn. In einigen können 24, in andern 26 und mehrere Wispel Kalk auf einmahl gebrannt werden. Wo sich also Gypssteinbrüche finden, da müssen Ort und Umstände, vornehmlich die Eigenschaften der Steine, und des dazu füglich zu gebrauchenden Brennholzes die Größe des Ofens bestimmen. Denn, wenn z. B. die Steine ein scharfes Feuer erfordern, man aber kein Büchen- Eichen- oder anderes hartes, sondern nur Kiefern-Holz hat, so folgt von selbst, daß der Ofen nicht so groß angeleget werden kön-

könne; es würde nur mehr Holz darauf gehen, und die Steine würden doch nicht gar werden. Die Gyps-Oefen werden deshalb in der Erde angeleget, weil die Steine alsdenn bequemer von oben, oder, wie man es nennt, von der Halle hinein zu bringen sind, und zugleich die Hitze durch den Schutz der dicken Bekleidung oder Einfutterung besser zusammen gehalten wird. Das Ofenloch wird, nach der Größe des Ofens, $1\frac{1}{2}$ bis $1\frac{1}{3}$, auch 2 Fuß breit, und $2\frac{1}{2}$ bis 3, auch $3\frac{1}{2}$ Fuß hoch und gewölbt angeleget. Ueber den Ofen wird ein hohes Dach gesetzt, damit die Oeffnung vor dem Regen bedeckt bleibe. Vor dem Ofen aber, oder eigentlich vor dem Ofenloche, und auf der frey stehenden Seite des Ofens, wird eine dichte und wohl verwahrte, auch geräumige Tenne gebauet, deren Boden aus dicht zusammen gestampftem Thon oder Lehm besteht, worauf die gebrannten Steine aus dem Ofenloche heraus gebracht, und daselbst klein gestoßen werden.

Zu besserer Vorstellung der jetzt beschriebenen Gypsöfen und Hütten, sind folgende Zeichnungen beygefügt, wovon Fig. 1085 a) den Gypsofen allein anzeigt, wie er in einem Damme oder Hügel angelegt ist. b c ist die eigentliche Höhle des Ofens, welcher 12 Fuß tief, oben 12 F. weit, und dabey oben völlig rund, in der Tiefe aber linsenförmig ist. Das Schür- oder Spund-Loch a, ist 2′ breit und 35″ hoch; e d g f ist die Mauer, welche nicht allein dem Ofen, sondern dem ganzen Damme vorgezogen, 2′ dick und 30′ lang ist; r e f s ist die so genannte Halle des Ofens.

Fig. 1085 b) stellt eben diesen Ofen im Durchschnitt vor, wenn er mit Holz und Gypssteinen voll geschichtet und eben angesteckt ist, da denn a das Schloß anzeigt.

Fig. 1086 bildet die ganze Gypshütte mit ihrem obern und niedern Schoppen, oder mit der Vortenne ab, wozu die Grund-Risse Fig. 1087 a) und 1087 b) gehören. Sie ist so gezeichnet, daß man den darunter liegenden Ofen sehen kann. Der Grundriß von den obern Schoppen, unter welchen eigentlich der Ofen liegt, Fig. 1087 b) ist leicht zu verstehen. Er ist auch 30′ lang und 20′ breit; kann aber noch besser, zu Gewinnung eines größern Raumes, im Quadrat angeleget wer-

den. a b t c, ist die obere Oeffnung oder Mündung des Ofens, und z das Thor oder der weite Eingang des Schoppens. Fig. 1087 a) zeigt nicht nur den Grundriß des niedern Schoppens oder der Tenne, welche vor dem Ofen gebauet ist, d n o g, sondern auch den Boden des Ofens a b t c, welcher nicht ganz rund, sondern linsenförmig angeleget wird, damit das Schlott desto länger durchhin geführet werden könne. Dieser Boden hat 8′ in der Breite, und 95″ in der Länge. Weil nun das Schür-Loch a durch eine 4 Fuß dicke Mauer gehen müßte, und es also dem Gypsbrenner bey dem Holznachwerfen und Schüren sehr beschwerlich fallen würde: so wird die Mauer vor dem Schür- oder Spund-Loche unten ein Par Mahl eingezogen, wie bey v y zu sehen ist, wodurch der Gang zum Ofenloche geöffnet, und das Loch selbst a nur 2′ tief gelassen wird. Oben läuft die Mauer nichts desto weniger in einer Richtung mit beyden Seiten fort. Es muß dieses also seyn, weil sich die Höhlung des Ofens gegen die Mündung immer mehr erweitert, und also über das Schürloch raget.

Soll nun ein Brand vorgenommen werden, so muß schon mit Einschichtung der Steine der Grund zu der Güte des heraus zu bringenden Gypses geleget seyn. Es kommt hierbey darauf an, daß der Gyps-Brenner seine Steine genau kenne, und die härtern, oder welche mehr Feuer erfordern, von den weichern und den gelinder zu brennenden zu unterscheiden wisse. Hat er diese Kenntniß durch die im Kleinen und mehrmahls angestellten Proben, oder von seinem Lehrmeister erhalten: so schichtet er große Steine von der ersten Art unten im Ofen, dem Ofenloche gegen über, auf beyden Seiten über einander, so daß sie eine zugewölbte Höhlung darstellen, in welcher nicht nur das Feuer angezündet, sondern auch durch nachzuwerfende Kloben und Scheite unterhalten wird. Diese Höhlung, welche so weit als das Ofenloch ist, pflegt man das Schloß (Schlott) zu nennen, vermuthlich deshalb, weil dadurch dem Feuer der Zugang zu den übrigen Theilen und Seiten des Ofens geöffnet, aber auch verschlossen werden kann. Denn werden nicht die größ-

ten und hierher gehörigen Steine dazu genommen und fest geschichtet, und wird das Feuer nicht regelmäßig darin angezündet, so können die Schlottsteine entweder gleich gar zu sehr aus einander getrieben, oder im Gegentheil so zusammen gebrannt werden, daß das Feuer nicht gehörig durch den Ofen fahren kann. Dadurch kann ein ganzer Brand schlecht ausfallen. Ist also erst diese Höhlung mit aller Vorsicht gesetzt, so schichtet der Gypsbrenner neben und über dieselbe immer mehr Steine in den Ofen. Zwischen jede Lage kommen hinlängliche Stücke Holz zu liegen. Die Steine werden so gesetzt, daß sie einander so wenig, als möglich, auf allen Seiten berühren, damit die Flamme, wenigstens anfänglich, ungehinderter durchhin schlagen, und das dazwischen gelegte Holz anzünden könne. Je höher er mit den Schichten in den Ofen kommt, je mehr sieht er sich nach solchen Steinen um, welche nicht so viel Gluth wie die erstern, vertragen können. Auf solche Weise füllet er seinen Ofen nicht nur bis oben an, sondern thürmet ihn oben, nach Art eines Kohlenmeilers, mit einem runden Haufen auf, wozu die kleinsten Stücke der Gypssteine zu nehmen sind, und setzt ihn alsdenn gelegentlich von unten an in Feuer.

Die im Kleinen anzustellenden Proben werden in einem Backofen, oder noch besser in einem geräumigen Casserolloche angestellt. Man leget verschiedene Stücke zu verschiedener Zeit in das darin angezündete Feuer, und läßt das eine weniger, das andere mehr Hitze und Gluth ausstehen. Wenn man sie hernach einzeln zerstößt, den aus jedem erhaltenen Gyps mit hinlänglichem und gehörigem Wasser besonders einrührt, und hernach bey einer jeden Art bemerkt, wie bald und wie fest sie sich binde, so kann leicht daraus abgenommen werden, wie viel Gluth und Feuer einer jeden Art zu geben sey.

In dem Gypsofen selbst können die Steine und das Holz zu mehrerer Sicherheit dergestalt geschichtet werden, daß von unten bis oben, besonders an den Seiten einige leere Canäle oder Feuerzüge bleiben, damit die Gluth desto ungehinderter durchschlagen, und sowohl alles Holz entzünden, als alle Stei-

ne durchglühen könne. Ist die Einschichtung gehörig gemacht, so wird so viel Holz nicht dazu erfordert, als man wohl denken sollte.

Unter dem Brennen darf er sich nicht schlafen legen. Es kommt nun darauf an, daß er die Flamme, nach allen Seiten des Ofens zu, gleichmäßig vertheile, und das Feuer so vermehre, daß der ganze im Ofen befindliche Vorrath sein gehöriges Feuer, nichts mehr und nichts weniger, bekomme. Hier wird ein recht kunstmäßiges Abpassen des Gypsbrenners erfordert, wozu er nicht wenig Erfahrung von nöthen hat. Eine gewisse Stundenzeit kann ihm nicht vorgeschrieben werden. Ist das Holz nicht das eine Mahl so trocken, als das andere; ist auch die Witterung nicht bey dem einen Brande, so wie bey dem andern: so darf er gewiß das eine Mahl nicht so lange Feuer machen, als er wohl das andere Mahl nothwendig thun muß. Daher hält er in dem einen Brande 12 bis 14 Stunden mit Holznachwerfen an; bey dem andern aber wohl 18 bis 20 Stunden. Man pflegt zu sagen, die Gyps-Steine wären alsdenn am besten gebrannt, wenn sie ein Drittel von ihrer Schwere nach dem Brande verloren hätten. Zu geschweigen aber, daß dieses bey den wenigsten eintreffe, weil die mehresten noch einmahl so leicht werden, als sie vorher gewesen sind: so können ja die Gypsbrenner die in der Gluth stehenden Steine nicht auf die Wage legen. Sie müssen die Zeit, wenn sie mit Feuern aufhören sollen, aus andern Merkmahlen ersehen können. Wenn z. B. die glühenden Steine zu funkeln anfangen, wenn der brennende Ofen einen besondern und starken Geruch von sich zu geben anfängt, u. d. gl.: so können sie daraus abnehmen, ob es Zeit sey, mit der Gluth einzuhalten. Darauf muß denn noch der Ofen von unten herauf ausbrennen. Alles dazwischen gelegte Holz muß sich ganz verzehren,

und

und die Gluth und Hitze hören in den auf dem Ofen aufgehäuften Steinen auf.

Die geschicktesten Gypsbrenner versichern, daß der Brand alsdenn gerathen sey, wenn man sagen könne: alle Steine sind durch und durch ein Par Minuten glühend gewesen; länger wäre es bey den meisten Steinen nicht nöthig, bey einigen aber werde es nicht einmahl so lange erfordert. Von der Gewißheit dieser Behauptung kann man sich durch verschiedene angestellte Proben selbst überzeugen, wenn man nicht nur verschiedene Arten von Gypssteinen, sondern auch einerley Art auf verschiedene Weise brennt. Diejenigen Steine, welche nicht zu viel Feuer bekommen, und nicht zu lange glühen, geben einen viel dichtern und festern Kalk, als die, welche von eben der Art genommen, aber zu viel gebrannt sind. Jener bindet schön und geschwinder, thut auch der aufgelegten Last hinlänglichen Widerstand; dieser hingegen braucht weit mehr Zeit zum Binden, und gibt der Last weit mehr nach. Ist der Kalk zu wenig gebrannt, so thut er auch beym Mauern keine gute Dienste, weil er sie zu schnell thut. Er bindet zu geschwinde, und eher, als ihn der Mäurer an gehörigen Ort bringen und vertheilen kann. Im Großen aber ist es immer schädlicher, wenn der Ofen zu viel Feuer gekostet hat. Sollten ihm aber die Gypsbrenner nicht lieber weniger, als mehr Feuer geben? Sie müssen ja selbst die Hitze mit empfinden, und werden sich also nicht selbst unnöthig mit braten? So sollte man schließen. Die Erfahrung aber lehrt das Gegentheil. Sie haben von der größern Hitze einen besondern Vortheil. Wenn nähmlich der Ofen ausgebrannt und abgekühlt ist, so werden die Gypssteine, welche nunmehr, nach ausgestandenem Feuer, den eigentlichen Nahmen des Gypses oder Gypskalkes erhalten, durch das Ofenloch in die beschriebene Vortenne gebracht, und daselbst gemeiniglich

sich mit hölzernen Schlägeln und Stampfen zerstoßen, oder, kunstmäßig zu reden, geschlagen. Ist der Kalk nicht zu viel gebrannt, so kostet es weit öftere und härtere Stöße. Diese sucht ein gewissenloser Gypsbrenner zu vermeiden, und gibt lieber den besten Gypssteinen zu viel Feuer, als daß er seine Knochen etwas mehr angreife. Man sollte daher lieber den Gyps-Brenner mit der Stampfarbeit verschonen; man könnte ihn zur Aufsicht bey dem Stampfen oder Schlagen stellen; dabey dürfte er nicht müßig zusehen, sondern hätte dazu mit Hand anzulegen, daß die gebrannten Stücke wohl durch einander geschlagen würden, damit der Kalk, welcher unten im Ofen gelegen, mit dem, der oben das Feuer ausgestanden hat, wohl vermischet werde. Denn sollten z. B. die Schloßsteine oder auch die obern Lagen zu viel gebrannt seyn, so würde dadurch der ganze Brand gleich gemischet und zu einerley Gute gebracht werden.

Mit dem Zerstoßen selbst pflegt man gemeiniglich folgender Gestalt zu verfahren. Es werden dazu 2 Zoll dicke, 1 Fuß lange und etwas schmälere Blätter von hartem Holze genommen. In selbige werden 3 Fuß lange und etwas gebogene Stangen oder Handhaben, nicht senkrecht, sondern unter einem spitzigen Winkel, gemeiniglich von 50 bis 60 Grad, fest gestoßen. Wenn nun die Steine erst im Großen mit einer Keule zerschlagen sind, werden sie mit Schaufeln aus einander, in eine $\frac{1}{4}$ Fuß hohe Lage, gebracht, und die dazu gedungenen Arbeitsleute schlagen mit diesen Stampfen so dagegen, daß das Zerstoßene mit den Schlägen von den andern abgesondert, und vorwärts eine neue Lage gemacht werde. Dadurch wird der Kalk zermalmet, daß er, wenn er gleich nicht völlig zu Pulver gestoßen wird, doch keine große und ungleiche Stücke oder Klöße behält. Ist ein Haufen Kalk auf solche Weise klein geschlagen, so wird er mit Schaufeln auf ein aufgestell-

tes

tes und den großen Garten= oder Erd=Sieben ähnliches Sieb geworfen. Der Draht auf diesem Siebe darf nur nicht fächerweise geflochten, sondern er muß in die Quere, $\frac{1}{6}$ bis $\frac{1}{4}$ Zoll weit von einander gezogen seyn. Vermittelst dieses Siebes werden die noch übrig gebliebenen Klöße abgesondert, und alsdenn noch einmahl den Schlägen unterworfen, damit der Kalk zusammen klein gemacht werde. Die Abzeichnung der Schlägel oder Stampfen, siehe Fig. 1088, und eines gewöhnlichen Gypskalksiebes, Fig. 1089.

Bey diesem Kalkschlagen pflegen sie gern etwas Wasser auf die Stücke zu gießen. Man behauptet, daß dieses dem Kalke nicht schaden könne; allein, es ist mehr, als zu viel möglich. Je frischer der Kalk gebrannt ist, je besser bindet er. Wird Wasser darauf gesprenget, so werden wenigstens die Theile, welche die Tropfen treffen, schon gesättiget. Gießt man gar reichlich darauf, so entstehen noch größere Klöße. Schlägt man dieselben auch gleich wieder entzwey, so werden sie doch nie wieder so scharf binden, als wenn sie gar kein Wasser bekommen hätten. Die eigentliche Absicht dieses Begießens ist die Vermeidung des bey dem Stampfen oder Schlagen so leicht zu erregenden Staubes und dicken Dampfes. Dieser ist auch an sich sehr beschwerlich, und der Gesundheit höchst nachtheilig. Ob er auch gleich in etwas vermieden werden kann, wenn die Schläge, vorerwähnter Maßen, nicht mit dem Boden gerade, sondern gegen den vorliegenden Kalk angebracht werden: so wäre es doch nicht auszuhalten, wenn er nicht etwas besprenget würde. Damit nun dieses nicht so sehr schade, so pflegt man in einigen Gypsbrennereyen den Kalk noch heiß, und wenigstens ganz warm, aus dem Ofen zu bringen, ihn zu benetzen, und alsdenn sofort zu schlagen. Nun schadet zwar das Wasser dem Kalke nicht so sehr, wenn er nicht schon ganz kalt, sondern noch heiß oder warm ist;

es ist aber doch weit besser, wenn in der Nachbarschaft einer oder mehrerer Gypsbrennereyen eine ordentliche Kalkmühle angeleget werden kann, auf welcher der Gypskalk ohne den geringsten Tropfen Wasser klein gerieben wird. Man hat an einigen Orten versucht, mit Stampfmühlen, nach Art der Pochmühlen (Poch-Werke), diese Arbeit zu verrichten; es hat aber nicht so gut gehen wollen, als mit den andern Mühlen. Diese Mühlen werden beynahe, wie die ordentlichen Mahlmühlen, angeleget, nur daß die Mahlsteine etwas härter und größer seyn müssen, auch keine Stäubebeutel angebracht seyn dürfen. Durch den Kumpen werden die Kalkklöße nur aufgeschüttet; und wenn sie durch die Steine gegangen sind, so fällt der kleingeriebene Kalk in eine daneben gemachte Grube, aus welcher er gleich ausgemessen werden kann. Ein ganzer Wispel Kalk wird in Zeit von 2 Stunden durchgemahlen, vornehmlich, wenn die Mühle durch das Wasser, und nicht, welches weit mehr Mühe kostet, durch Pferde getrieben wird. Bey diesem Vortheile ist nur wieder zu bedauern, daß der Gyps in solchen mit Mühlen versehenen Hütten gemeiniglich nicht gar gebrannt zu werden pfleget. Denn sie dürfen daselbst um das Zerstoßen nicht bekümmert seyn, weil auch der kaum halb gar gebrannte Gypsstein klein gemahlen werden könnte. Es wird daher das Holz zu sehr geschonet, und die Gypsbrenner geben auf ihren im Feuer stehenden Ofen nicht so viel Acht. Bekommt er nun keinen gehörigen Brand, so kann der Kalk nimmermehr die erforderlichen Dienste thun, wenn er auch gleich kein Wasser gekostet hat.

Eine Gypskalkmühle hat, wie gesagt, die Haupt-Stücke mit einer jeden andern Mahlmühle gemein. Es fehlt ihr nur dasjenige, was an einer Mahl- oder Schrotmühle zur Durchsiebung und Aufbehaltung der feinern und gröbern Sorten Mehles angebracht seyn

muß.

muß. Die Mahl- oder, wie sie von Andern genannt werden, Quetsch-Steine sind nur mit einer hölzernen Einfassung versehen, welche unten einen schiefen und an der niedrigen Seite geöffneten Boden hat, aus welcher Oeffnung der zerriebene Gyps in eine reine Grube, oder in ein darunter gesetztes geräumiges Faß, fallen kann. Es versteht sich von selbst, daß die Gyps-Steine vor dem Aufschütten etwas zerstoßen oder klein geschlagen werden müssen, wozu eine Art eines Poch-Werkes von ein Par Stampfen gerade über den Mahl-Stein angebracht werden könnte, welches durch eben dasselbe Mühlrad getrieben würde, und von welchen man nur die zerstoßenen Klöße gleich herunter zwischen die Mahlsteine bringen oder schieben dürfte.

Bey dem Gypsbruche unweit Lüneville in Frankreich, befindet sich eine Mühle, welche zum Zerreiben des calcinirten Steines gebraucht wird. Diese Mühle ist völlig wie eine Oehl- oder Cider-Mühle beschaffen. Sie besteht aus einem großen zirkelrunden Gypsfasse, welches nicht tief ist, und horizontal und fest steht. Mitten in diesem Fasse ist ein Stück senkrechtes Holz befestigt, und an diesem wieder ein anderes quer gehendes, welches mitten durch den Mühlstein geht. Dieser Mühlstein wird durch ein von Wasser getriebenes Rad in Bewegung gesetzt. Man legt die Stücke Gyps in das Faß, und wenn dieselben von dem Mühlsteine zerrieben sind, rührt man sie beständig um, bis sie in Pulver zerfallen. Alsdenn wirft man dieses Pulver mit einer Schaufel in ein etwas schief stehendes Sieb, welches weiter nichts als ein länglich viereckiger Rahmen von Holz ist, an dessen Seiten eiserne Bänder in die Länge und Breite befestigt sind. Der feine Gyps geht durch, und fällt in ein in dem Boden einer Kammer, die unter der Mühle ist, befindliches Loch; der Gyps hingegen, welcher nicht klein genug ist, fällt vor dem Siebe nieder, und wird noch einmahl unter den Stein gebracht. Vermittelst dieser Mühle werden täglich 60 Säcke Gyps bereitet, deren jeder, wenn es schwarzer Gyps ist, 260, und wenn er weiß ist, 240 Pfund wiegt. Man verkauft den Sack weißen für 50 Sous zu Nancy, und den schwarzen für 45; beyderley Sorten aber für 30 bis 35 Sous, bey dem Bruche. Ob man gleich einen Unter-

schied zwischen diesen Gypsen macht, und einen vorzüglich den weißen nennt: so ist doch jener wirklich nicht schwarz, sondern nur etwas weniger weiß, als der andere.

Guettards mineralog. Anmerk. über Frankreich und Deutschland, aus den Memoir. de l'Acad. de Par. a. d. J. 1763; im 3 Th. der Mineralog. Belustig. Lpz. 1769, gr. 8. S. 108, f.

In Aegypten wird, nach Niebuhrs Bericht, im 1 B. seiner Reisebeschreib. nach Arabien und andern umliegenden Ländern, Kopenh. 1774, 4. S. 150, f. Gyps und Kalkstein auf einer Mühle zermalmet, worauf der aufrecht stehende Läufer, welcher von einem Ochsen herum gedrehet wird, etwas inclinirt, und der horizontal liegende Stein etwas abhängig ist. Um die Maschine ist eine kleine Mauer, damit der Ochs, der den Stein umdreht, nicht auf den herunter gefallenen Gyps treten möge. Siehe Fig. 1090.

Uebrigens muß, so wie bey aller Bearbeitung des Gypses, besonders bey dessen Pülvern, sorgfältigst vermieden werden, daß er nicht mit Erde und Erdklößen, und andern fremdartigen Dingen, als: Thon oder Lehm, vermischet werde.

So bald als der Gyps klein geschlagen oder gemahlen ist, ist er zum Verarbeiten am brauchbarsten; und wer ihn sogleich aus der Gypsbrennerey nach der Baustätte bringen, und daselbst verarbeiten lassen kann, wird gewiß einen bessern Gyps haben, als derjenige ist, welchen er erst nach 8 oder 14 Tagen von eben dem Haufen hohlen läßt. Weil es aber hierbey nicht allemahl auf die gute Einsicht oder den guten Willen eines Bauherrn ankommt, indem er z. B. eine Gypsbrennerey nicht so nahe hat, auch nicht just Gyps gebrannt wird, wenn er dessen benöthigt ist: so muß bey der Aufbehaltung des gebrannten Gypses alle Vorsicht angewendet werden. Es ist nähmlich derselbe, wie überhaupt gegen alle Nässe, also auch gegen die feuchte Luft, wohl zu verwahren. Durch den ausgestandenen Brand ist der Gyps gleichsam durstig gemacht, daß er die wässerigen Theile durch die kleinsten Ritzen an sich zieht, und sich damit zu sättigen suchet. Diese Sättigung aber schadet alsdenn sehr,

wenn

wenn er Wasser genug haben und zum Gebrauche flüssig gemachet werden soll. Von einem Scheffel frisch gebrannten und guten Gyps nehme man eine Metze, gieße unter selbige das gehörige Wasser, lasse solche Masse sich binden, und bemerke die Zeit, welche darauf geht, ehe sie steinhart und klingend wird. Alsdenn kann der übrige Gyps vertheilet, und ein Theil davon im Keller, der andere unten im Hause, der dritte in einem Zimmer des obern Stockwerkes, der vierte wohl gar ganz oben unter dem Dache, verwahret werden. Nach einigen Tagen lasse man wieder von jedem Theile eine Metze durch zugegossenes und eingerührtes Wasser sich binden. Es wird sich schon in der Geschwindigkeit sowohl, als in der Festigkeit des Bindens, ein Unterschied zeigen, je nachdem der eine Theil des Gypses feuchter, als der andere, gelegen hat. Nach mehrern Tagen wird der Versuch mit allen Haufen dieses vertheilten Gypses noch verschiedener, als die ersten Mahle, seyn, und hinlänglich davon überführen, daß es dem Gypse nicht vortheilhaft sey, wenn er auch an einem trocknen Orte lange liegen muß. Man wird wenigstens sehen, daß der gebrannte Gyps sowohl in der Gypshütte, als in des Bauherrn Behausung, an einem Orte, wo er am trockensten liegen kann, aufzubehalten sey. Wird er von der Hütte weggebracht und weggefahren, so muß er in dichte Säcke gethan, oder in eine wohlverwahrte und mit einer dichten Bedeckung versehene Karre geladen werden, besonders wenn feuchtes oder gar Regen = Wetter einfällt. Noch sorgfältiger ist derselbe zu verwahren, wenn er zu Wasser verführet werden soll. Hätte er aber in der Gypshütte schon zu feucht oder gar zu lange gelegen, so läßt sich solches leicht entdecken. Man darf nur mit einem Stabe durch den Haufen fahren, oder mit einer Schaufel etwas aus der Mitte heraus hohlen. Trifft man viele Klöße, und wohl gar harte Klümpe an, so ist der

Gyps entweder bey dem Zerstoßen zu kalt benetzet, oder er hat schon durch das Liegen Schaden gelitten. Beydes ist dem Mäurer, der eine dauerhafte Mauer aufführen soll, sehr nachtheilig. Wenn man Haufen des besten Gypses einige Wochen, ohne denselben anzurühren, auf dem Boden liegen, oder in Gefäßen stehen läßt, und derselbe ungehindert die feuchte Luft an sich ziehen kann, so pflegt er sich dergestalt in einander zu drucken, oder, wie man zu reden pflegt, sich zu sacken, daß er hernach bey dem Gebrauche vieles von seiner Güte verliert. Wenigstens bekommt der Gyps gern auf der Oberfläche eine harte Rinde, die hernach den ganzen Haufen, wenn er angebrochen wird, mit Klößen untermenget, welche in der Zubereitung so wenig angenehm, als vortheilhaft, sind.

In der Chur- und Neumark sowohl, als in dem Herzogthum Pommern, ist, außer dem Gypssteine, welcher eine halbe Viertelmeile von dem Dorfe Sperenberg, unweit der sächsischen Gränze, in dem churmärkischen Amte Zossen, 5 Meilen von Berlin, und 4 Meilen von Baruth, gebrochen und gesammelt wird, sonst kein Gypsbruch befindlich. Der Bruch, welcher schon über 100 Jahre im Betriebe gewesen, ist königlich, und wird durch eine Factorey auf Rechnung betrieben.

Es ist derselbe ganz nahe bey dem so genannten krummen See, einem stehenden Wasser von ganz ungemeiner Tiefe; und es ist merkwürdig, daß mit dem Spiegel dieser See auch die Lagen der Gypssteine aufhören, und eine gewöhnliche mit kleinen Kieseln vermengte Erdlage sich zeigt. Die Beschaffenheit der Gypssteine ist von vorzüglicher Güte, und der Preis, wie aus dem Folgenden erhellet, nur sehr geringe, welches der leichten Förderung, und dem wenig zu bearbeitenden Abraum (da die Gypssteine fast zu Tage stehen),

hen), zuzuschreiben ist. Die Förderung selbst geschieht durch Sprengen mit Pulver und Eisen, nähmlich Keile und Bicken, wodurch 4 Mann im Stande sind, den jährlichen Bedarf von ungefähr 15000 Centner hinlänglich zu schaffen. Der Debit der rohen Steine erstreckt sich hauptsächlich auf Berlin und Potsdam, und müssen die Steine nach dem Clausdorfer See, welcher etwann 1½ Meile vom Bruche entlegen ist, zu Lande angefahren werden; von da werden solche, über diesen See, welcher mit dem Spreeflusse Communication hat, weiter zu Wasser transportiret.

Ein Feuer in einem gewölbten Ofen, so wie es etwann zum Brodbacken nöthig ist, brennt diesen Stein in 6 Stunden zu Gyps, der, wenn er klein gemahlen und mit Wasser angefeuchtet wird, in 10 bis 15 Minuten erhärtet, und, an statt wie der Kalk aufzuschwellen, vielmehr bey seinem Löschen schwindet. Eben derselbe Stein, wenn er bey mehrerm Feuer 16 Stunden gebraunt wird, wird zu so genannten Spahrgyps, und bleibt nach der ersten Anfeuchtung viel länger weich, ohne zu binden, so daß man ihn an 24 Stunden lang verbrauchen kann.

4 St. des Wittenb. Wochenbl. v. J. 1780, S. 28.

Der Verkauf des rohen Gypses geschieht nach Centnern; sonst ist aber auch im Berge das Gemäß eines Prahmes von 412 bis 427 Kubik-Fuß eingeführt.

Ein Kubik-Fuß ungebrannter Gyps wiegt 66 bis 68 Pfund; und ein Prahm, wegen der Zwischenräume, nur 210 bis 215 Centner. Ein Kubik-Fuß gebrannter Gyps wiegt 63 bis 64 Pfund.

Ein Centner kostet im Berge, an Brecherlohn 3 Pfenn. Ein Scheffel, 1 Groschen. Ein Prahm aus den Bergen bis an das Wasser zur Clausdorfer Ablage, eine kleine Viertelmeile, kostet an Transport 8 Rthlr. Ein Centner bis Berlin, kostet an Schiffs-Fracht 1 Gr. 9 Pfenn.

Aus einem Prahm Gypsstein erhält man, durch Brennen, (wozu 9 Klafter Holz erfordert werden,)

190 bis 200 Scheffel, oder 38 bis 40 Fünfscheffel-Tonnen.

Zu Sperenberg selbst wird wenig Gyps gebrannt; von demjenigen aber, der daselbst gebrannt wird, sendet die dasige Factorey so viel, als zum Debit erforderlich ist, an das Hüttenamt zu Gottow, woselbst der dasige Hütten-Controleur den weitern Debit besorget, und die Fünfscheffel-Tonne zu 2 Rthlr. 12 Gr., auch einzeln den Scheffel für 12 Gr. verkaufet; außerdem aber sind die hiesigen berliner Gypsbrenner verbunden, alljährlich 300 Scheffel gebrannten Gyps von Sperenberg der Haupt-Bergwerks- und Hütten-Casse um 12 Gr. anhero geliefert abzukaufen, wogegen dieselbe sich des Verkaufes des gebrannten Gypses allhier begeben hat.

Der größte Debit des Gypses geschieht ungebrannt anhero nach Berlin und Potsdam. Das potsdamer Bau-Comtoir erhält den Centner im Bruche für 3 Gr., läßt ihn alsdenn auf eigene Kosten transportiren, und in Potsdam brennen, da denn die Tonne Gyps auf 2 Rthlr. 16 Gr. bis beynahe 3 Rthlr., zu stehen kommt. Die hiesigen Gypsbrenner, deren sechs sind, erhalten den Centner von der Haupt-Bergwerks- und Hütten-Casse um 7 Gr. franco anhero geliefert, und verkaufen den Scheffel gebrannten Gyps für 20, auch wohl 22 Groschen. Auf dem hiesigen Bauhofe, und in der spandauer Vorstadt in der so genannten Gyps-Gasse, sind die beyden größten Gypsöfen. Außer diesen sechs Gypsbrennereyen sind in den drey Provinzen der Chur- und Neumark, und Pommern, weiter keine concessionirt.

Der Sperenberger Gyps ist eigentlich nur bey den Spiegelfabriken, und zur Reinigung goldener und silberner Sachen und der Diamanten, anzuwenden. Zu feiner Stuckatur- oder Marmor-Arbeit ist derselbe nicht zu gebrauchen, sondern man muß sich hierzu des

Mar-

Marmorgypses bedienen. Eine Fünfscheffel-Tonne von diesem, die aber gemeiniglich nicht mehr, als $4\frac{1}{2}$ berl. Scheffel enthält, kostet hier in Berlin, oder in Potsdam, 4 Rthlr. 8 Gr. bis 4 Rthlr. 12 Gr. Bestellt man ihn zuvor in Potsdam, und läßt ihn durch ein ganz feines Tuch schlagen, wird dafür 9 Gr. pro Tonne mehr bezahlet, und kommt alsdenn die Tonne auf 4 Rthlr. 17 bis 20 Gr. incl. der Tonne, zu stehen.

Hrn. Ober-Berg- und Bau-Rath Holsche Grundsätze zu Anfertig. richtiger Bau-Anschläge rc. Berl. 1777, 8. S. 102, fgg.

Der Alabaster, woraus in Berlin Gyps gebrannt wird, kommt aus den Alabasterbrüchen in der Grafschaft Hohenstein; die Bildhauer ziehen aber den Alabaster aus Nordhausen dem hohensteinischen vor. Beyde Arten werden, so wie alle deutsche Alabaster-Arten, von dem italiänischen, nicht nur in Ansehung der weißen Farbe, sondern auch des feinen Kornes, übertroffen. Uebrigens brennt der Gypsbrenner den Alabaster in eben dem Ofen, und mit eben den Hand-Griffen, wie den gemeinen Gypsstein.

Der Gyps hat, bereits gedachter Maßen, in Verhältniß des aus Kalksteinen gebrannten Kalkes eine verkehrte Eigenschaft, indem dieser durch die Vermischung des Wassers quillt, jener hingegen um mehr denn ein Viertel zusammen fällt; daher aus einer Tonne Gyps, bey der Verarbeitung höchstens nur 4 bis $4\frac{1}{2}$ Kubik-Fuß erfolgen.

Der Nutzen der rohen Gypssteine und des gebrannten Gypses, betrifft die Oekonomie, die Metallurgie und die Medicin.

In der Oekonomie wird der Gyps bald zu häuslichen, bald zu künstlichen Arbeiten gebraucht. Zu jenen gehört zuvörderst dessen Gebrauch beym Bauen und Mauern. Hierbey entsteht zuerst die Fra-

ge: ob der Gypskalk, wenn er auf die Mauerkelle kommen und verarbeitet werden soll, am besten allein, oder mit einem Zusatze von Sand u. d. gl. zuzurichten sey? In den meisten Fällen wird durch den größern oder geringern Vorrath des Kalkes, oder durch die Vermögensumstände des Bauherrn, entschieden, ob der Kalk allein zu verbrauchen, oder durch Vermischung mit andern Dingen zu vermehren sey. An denen Orten, wo er wohlfeil, und der Scheffel für 12 bis 14 Pfenn. zu haben ist, pflegen die Mauermeister es für besser zu halten, wenn er ohne Zusatz vermauert wird; wo er aber kostbarer und theurer ist, wird er ohne Bedenken mit Sand und Grand versetzet. Einige behaupten, daß er nicht mit Sand und Stein-Grand zu vermischen sey, weil er schon an sich grandig wäre; dieses aber ist ungegründet. Wenn der Gyps-Kalk auf vorher beschriebene Art gebrannt und klein gemacht ist, so können keine Körner darunter bleiben. Sind sie darunter, so ist er entweder nicht recht zerrieben oder zerstoßen, oder es haben sich, durch das beym Schlagen gewöhnliche Benetzen, kleine Klöße und Kugeln darin zusammen gesetzt, welche hernach in gemauerten oder gegossenen Kalkstücken, wie kleine Stein-Stücke aussehen. Diese lassen sich in den aus Gyps-Kalk gegossenen Fußböden der Zimmer, oder den so genannten Aesterichen, genau bemerken, wenn auch gleich keine Sandsteinchen oder Grand darunter genommen sind. Nach demjenigen, was der oben erwähnte Verfasser der Preisschrift, Hr. Jacobi, durch seine Versuche, heraus gebracht hat, kann der Gyps-Kalk zwar mit andern Sachen versetzt werden; er wird aber dadurch nicht dauerhafter, sondern schwächer gemacht. Der Gypskalk bindet weit dichter und fester, und hält also gegen Wind und Wetter weit besser aus, wenn er allein mit Wasser, und nicht mit Sande vermischt, eingerühret wird.

Hiervon kann man auf folgende Weise überzeuget werden. Man gieße erstlich aus bloßem Gyps- oder Spahr-Kalke, sodann aus 2 Theilen desselben und 1 Th. steinigen Sandes, wiederum aus der Hälfte Kalk und der Hälfte Grand, drey längliche und etwann 2 Zoll dicke Platten. Daß der Kalk an sich gut, und nach obiger Anweisung gebrannt seyn müsse, wird hier voraus gesetzt; auch muß der Grand, wie hernach melden werde, rechter Art seyn. Diese drey Platten lege man nach der Reihe in die Traufe eines und eben desselben Daches. Nachdem sie einige Mahl einen starken Regen ausgestanden haben, wird man schon eine Abnützung bemerken. Läßt man sie noch länger liegen, so wird die erste Platte am wenigsten, die andere mehr, die dritte aber am meisten ausgewaschen oder ausgehöhlet werden. Durch diese mit mehrern Platten angestellte Versuche wird man von demjenigen überzeuget werden, was man schon vorher hätte sicher schließen können. Durch die mehresten Sandsteine kann sich das Wasser durchziehen; man höhlet sie daher an einigen Orten wie einen Kessel aus, und bedient sich ihrer zur Filtrirung oder Reinigung des Wassers; siehe Filtrirstein, Th. XIII, S. 344, fgg. Eine Platte aus gutem Gypskalk läßt keinen Tropfen Wasser durch. Daß ihre Theile aufs genaueste zusammen hangen, beweiset auch der Klang, welchen sie von sich gibt, wenn man sie auf die Hand leget, und mit einem Schlüssel daran schlägt. Die Sandtheilchen können also an sich nicht so dicht, als die Kalk-Theilchen, seyn, und mit diesen nicht so genau verbunden werden, als diese allein unter sich in eins zusammen fließen. Sind also Sandtheilchen unter dem Kalke, so kann sich das Wasser, ob gleich nicht eben durch dieselben, sondern vielmehr um sie herum, in den Kalk ziehen, und ihn hernach auflösen, oder aus einander treiben, wenn die in den Wassertropfen befindliche Luft durch einen größern Grad der Wärme ausgedehnet, oder das Wasser selbst in Fäulniß gesetzt wird.

Wer also seine Steine mit bloßem Gypskalke zusammen fügen läßt, wird am längsten die Fugen ausgefüllt sehen. Weil aber der Zusatz von Sand und Grand nicht völlig daran hindert, daß der Kalk binden kann: so ist er auch nicht ganz zu verwerfen, zumahl wo der Kalk kostbar zu haben ist; nur muß er gehörig gemacht werden. Dahin gehört, daß man sich

dabey des mit Staub und Erde vermischten, wie auch des an sich erdartigen und wenigstens sehr lockern Sandes enthalte. Die Ursachen davon sind aus dem Vorigen leicht abzunehmen. Ein steinartiger und von allen Erdtheilen gereinigter Sand, welcher eigentlich Grand heißt (s. Th. XIX, S. 711), oder ein reiner Flußsand, schicken sich am besten dazu. Nimmt man davon höchstens 1, und vom Kalk 2 Theile: so kann damit schon eine dauerhafte Mauer, besonders von innen, verbunden werden. Nimmt man aber von dem einen so viel, als von dem andern, so könnte man beynahe die Jahre berechnen, durch welche eine damit aufgeführte Mauer unbeschädigt stehen möchte, vornehmlich wenn sie der Wetterseite ausgesetzt, oder gegen Abend gekehrt, und noch dazu aus weichen schwammichten Bruchsteinen aufgeführt ist. Der Mörtel, der aus dem Gypskalke und aus zerstoßenen Ziegelsteinen, oder zerriebenen Topfscherben zusammen gerührt werden soll, ist wenig anzupreisen. Erstlich ist es kostbar, die Ziegel oder die gebrannten Steine zu diesem Behuf zerstoßen zu lassen; die Topfscherben würden auch mühsam zusammen zu suchen seyn. Sodenn sind es doch erdartige Theile; und ob sie gleich noch so hart gebrannt gewesen wären, so sind sie durch das Zerstoßen doch wieder gepülvert worden. Diejenigen, welche diese Vermischung anrathen, vermischen den Gypskalk mit dem Bitterkalke. Dieser leidet dergleichen Zusätze weit eher und besser, besonders wenn auch Gypskalk dazu genommen werden kann.

Gegen das bisher Vorgetragene möchte man vielleicht einwenden, und sagen: Ist der Gypskalk mit Grande oder Fluß-Sande vermischt, so widersteht er vielleicht der darauf gelegten Last besser. Die Steintheile lassen sich wohl nicht so, wie die Sandtheilchen, in einander drücken. Dieser Einwurf wird durch die Erfahrung widerleget. Man lasse sich 8 gleich lange und gleich breite, dünne Bretchen schneiden, aus welchen zwo gleiche viereckige Formen zusammen gesetzet werden können.

Die-

Diese setze man auf einer ebenen und festen Tafel, wie ein Par Schiebkästichen ohne Boden, oder wie ein Par Käseformen zusammen. Sie können so groß seyn, daß sie eine Metze eingerührten Kalk fassen. Um eine jede wird ein starker Bindfaden gebunden, welcher, wenn es seyn soll, ohne Hinderniß wieder weggenommen werden kann. Wenn man darauf in einem Gefäße bloßen Gypskalk mit Wasser gehörig vermischet und durchgerührt hat, so fülle man damit die eine Form völlig an, daß der Kalkbrey oben mit den Kanten gleich stehe. Wenn man eine Weile gewartet hat, und nun merkt, daß der Kalk bald binden möchte, so setze man ein schweres Gewicht, etwann einen Centner, oben darauf, binde alsdenn den Faden los, nehme die Bretchen von den Seiten weg, und bemerke, wie viel die Last den darunter liegenden Kalk nieder und aus einander drücke, welches vermittelst der Bretchen genau und bequem geschehen kann. Darauf rühre man auch 2 Theile Kalk und 1 Th. Grand zusammen, fülle die andere Form, und verfahre mit Auflegung eben desselben Gewichtes so, wie bey der erstern. Der erstere und reine Kalk wird nicht so viel zusammen, noch weniger so aus einander gepresset seyn, als der andere mit Grand versetzte. Es ist leicht zu begreifen, daß die mehrentheils rundlichen und auf einander gedrückten Steinkörner viel leichter einander ausweichen müssen, als die fein geriebenen Kalktheile, welche durch das Binden gleichsam in einander gezogen werden. Der Kalk bindet überhaupt so geschwinde und so fest nicht, wenn er mit Grand vermischt ist. Ueber dies werden durch das Ausweichen der größern Sandkörner, weil der Kalk, wenn er schon im Binden ist, nicht zu folgen pflegt, kleine Höhlungen und Zwischenräume verursachet, welche dem Kalke das allergefährlichste sind. Sodann wäre das ein schlechter Mauermeister, der den Kalk zum Widerstande des Druckes in seiner Mauer gebrauchen wollte. Der Kalk ist nur das Mittel, wodurch die Steine, als die eigentlichen Theile einer Mauer, genau und ohne Zwischenräume in einander gefüget und zusammen gehalten werden sollen.

Das zweyte, was zur Zurichtung oder Zubereitung des Gypskalkes zum Mauern gehört, ist das Einrühren desselben mit Wasser. Es ist nicht gleichgültig, welches und wie viel Wasser dazu genommen werde. Man rühre einerley Kalk mit verschiedenem Wasser ein, so wird man im Binden einen merklichen Un-

Unterschied wahrnehmen. Das Wasser eines jeden Ortes, welches den besten Band macht, muß alsdenn beybehalten werden. Man wird nicht verlangen, daß ich die Art des zum Kalk am besten sich schickenden Wassers auch nur überhaupt beschreiben sollte. Ein jeder Bauherr wird es wohl so gut, als er es an seinem Orte bekommen kann, nehmen müssen. So viel wird man aber, ohne mein Erinnern, aus dem Vorhergehenden folgern können, daß ein klares und von allen Erdtheilen gereinigtes Wasser, einem sumpfigen und trüben hierbey weit vorzuziehen sey. Man wird, zu dieser Arbeit, ein weiches und fließendes, noch mehr aber ein gesammeltes Regen-Wasser, allemahl besser, als ein hartes Brunnen-Wasser, befinden. Die an jedem Orte anzustellenden Versuche können hierbey die beste Anweisung geben. Das Maß des dazu erforderlichen Wassers ist nicht so schlechthin zu bestimmen. Hätte man z. B. einen Eimer bloßen Kalk, so würde man ungefähr zum Einrühren den halben Eimer Wasser nehmen müssen. Sollte Grand oder Flußsand darunter gemischet werden, so darf deshalb nicht mehr Wasser darunter kommen, weil der Grand nicht durchgeweichet werden darf. Noch besser aber wird es von selbst bestimmet, wenn man die eigentliche Art und Weise der Einrührung beobachtet, worauf nicht wenig ankommt. Sie besteht in Folgendem.

In ein festes und wohlverwahrtes Gefäß, gemeiniglich in einen ausgehauenen Trog, schüttet man erst den Theil des Kalkes, der eingerühret werden soll. Je weniger man auf einmahl dazu nimmt, je besser ist es; es wäre denn, daß nicht 1 oder 2, sondern mehrere Mäurer zugleich in Arbeit ständen, und damit versorget werden müßten. Den, entweder allein, oder mit Grand in den Trog geschütteten Kalk machet man mit einer Breithacke etwas eben, gießt alsdenn das

Wasser darüber, und fährt sogleich mit der Hacke aufs hurtigste und sorgfältigste in dem Kalke hin und her, damit er aller Orten wohl durchgewässert, und wie ein Brey flüssig werde. Hat man im Anfange nicht zu viel und auch nicht zu wenig Wasser zugegossen, wie ein verständiger Mäurer durch die Uebung leicht eine Fertigkeit darin erlangen kann, so wird man besondere Vortheile davon haben. Nimmt man das erste Mahl zu wenig Wasser, und muß also zum andern Mahl noch etwas nachgießen, so wird der Kalk schlecht binden. Noch weit schlimmer aber ist es, wenn der Kalk zu viel gewässert, und alsdenn noch trockener Kalk nachgerühret wird. Gemeiniglich wird das Einrühren der Willkühr der Handlanger überlassen; es sollte aber billig der Bauherr sowohl, als der Mauermeister, mehr darauf halten, daß solches allemahl regelmäßig vorgenommen würde. Es ist ohne dies bey dem Einrühren mit dahin zu sehen, ob der Mäurer einen flüssigen und weichern, oder einen dickern Kalk vonnöthen hat. Denn ein geschickter Mauermeister läßt denselben anders zubereiten, wenn er die Steine in der Mauer damit zusammen fügen, anders aber, wenn er die Mauerwände damit bewerfen, oder, wie er es nennt, berappen will. Noch anders wird er von dem Ziegel-Decker zugerichtet, wenn er, wie man sagt, ein Dach, oder vielmehr die Ziegel auf dem Dache in Kalk legen soll.

Bey allen Arten des Ein- und Durcheinanderrührens ist darauf mit zu merken, daß, wenn sich, aller Vorsicht ungeachtet, Klöße in dem Kalke zusammen gesetzt haben, selbige lieber heraus geworfen, als zerstoßen und mit den andern vermischet werden. Zuletzt wird die Hand an die Schaufel gelegt, mit welcher man den Kalk noch einmahl durcharbeitet, und alsdenn in die Gefäße wirft, in welchen er dem Mäurer zugebracht wird. Uebrigens wird man von selbst einsehen,

daß

daß es gar nicht gut sey, wenn der Trog nicht jedesmahl rein ausgetragen, sondern etwas bis zum wiederhohlten Einrühren darin gelassen worden. Noch schlechter ist es, wenn der eingerührte Kalk den Mittag oder den Feyerabend mit abwarten muß. Bindet er sich unterdessen nicht gänzlich, so kann es doch zum Theil, zu großem Nachtheil des Bauherrn, geschehen.

Wenn der Gypskalk im Großen, d. i. zum Bauen und Mauern, gebraucht werden soll, so wird er, wie bisher gezeigt worden, mit Wasser eingerührt. Es kann aber derselbe noch mit mehrern flüssigen Sachen versetzt werden, wodurch er sich noch fester, als mit bloßem Wasser, verhärtet und gleichsam versteinert. Denn, wenn man ihn mit saurer Milch und Molken, oder, noch besser, mit Essig einrühret, so geben diese Massen allerdings einen härtern Stein, als wenn man nur bloßes Wasser dazu nimmt. Wie könnte man aber von besagten Sachen so viel erhalten, als zur Aufführung einer Mauer nöthig wäre? Wenn auch so viel zusammen gebracht werden könnte, so würde man doch nicht gern die Kosten daran wenden wollen. Weil indessen solche Vermischung zuweilen bey dem Bauen und Mauern vortheilhaft seyn, auch zu weiterm Nachdenken führen kann: so wird es nicht unnütz seyn, noch eines und das andere davon anzumerken.

Der Gypskalk bindet überhaupt weit fester, wenn er mit sauern Sachen eingerühret wird. Versäuert man nur das Wasser durch eingelegte saure Kräuter, oder durch zugegossenen Essig, so macht es mit Gyps schon einen festern Band, als bloßes Flußwasser. Will man aber recht festen Gyps haben, womit man so gar eiserne Klammern, Thorangelhaken u. d. gl. einkitten, auch große Quadersteine damit verbinden könnte: so nehme man 2 Theile Gyps und 1 Theil Eisenfeilspäne, oder auch so genannten Hammerschlag,

rüh-

rühre solches mit Essig ganz flüssig ein, und lasse es binden. Es ist nur Schade, daß diese Vermischung die Nässe und den Regen nicht gut verträgt, sondern leicht zu rosten pflegt. Kann sie aber mit Oehlfarben überstrichen, und also gegen die Feuchtigkeit verwahret, oder soll sie ohne dies an einem verdeckten Orte angebracht werden, so kann man dergleichen Zusatz sicher und mit vorzüglichem Nutzen gebrauchen.

Die aus alten Mauern gebrochenen Kalkstücke und Brocken, können vermittelst des Feuers aufs vortheilhafteste erneuert und wieder so gut zugerichtet werden, als der Kalk, welcher aus rohen und frisch gegrabenen Gypssteinen gebrannt wird. Man muß nur kunstmäßig damit verfahren. Denn, ob derselbe gleich überhaupt eben so gebrannt und zubereitet werden muß, als jetzt gezeigt worden, so erfordert er doch z. E. einen besondern Grad des Feuers, und muß auch beym Schlagen, zumahl wenn er mit Grand vermischt wäre, etwas anders tractiert werden.

Ferner wird der Gyps oder Gypskalk zu gerohrter Arbeit an Decken, zu Wänden aus Fach-Werk, bey Faßaden, die an Gesims- und Stuckatur-Arbeit reich sind, zu Gesimsen und erhabenen Figuren an Decken, zu Aesterichen oder Fußböden, zu marmoritter Arbeit an Wänden, Säulen und Ornamenten 2c. gebraucht.

Vom Gießen der Aesteriche oder Fußböden von Gyps, siehe Th. XI, S. 656, f.

Von Gypsdecken und Stuckaturarbeit von Gyps, siehe Th. IX, S. 35.

Bey dem Gebrauche des Gypses außerhalb an Gebäuden, an Giebeln, oder an Fenster und Thüren, imgleichen an Gesimsen und Säulen, zu Zierrathen 2c. muß zuvörderst mit einer Bicke kraus eingespitzet, und daselbst, wo es hoch oder erhaben werden soll, halb, ordentlich zugerichteter Bitterkalk

mit seiner völligen Speise, und halb zugerichteter Gyps, aufgetragen, und alsdenn mit einer weiten Schablone gerade gezogen werden. Hiernächst wird ein gut zugerichteter Gyps mit seiner Sandspeise etwann $\frac{1}{4}$ Zoll dick, mit der Schablone überzogen, und wenn auch dieses trocken ist, endlich bloßer, durch ein enges Sieb geschlagener Gyps, ohne Sand, mit sauern Molken angemacht, und mit der kleinen Glieder-Schablone überzogen, und zuletzt mit bloßem feinem Gypse, welcher mit Molken ganz dünn wie Wasser gemischt ist, überweißet.

Zur Rohrarbeit rechnet man gemeiniglich auf jede Quadrat-Ruthe, 1 Scheffel; es ist aber zu wenig, und daher besser, wenn man auf jede 4 Quadrat-Ruthen, 5 Scheffel oder 1 Tonne rechnet.

Der Bedarf bey den Faßaden läßt sich nicht anders bestimmen, als daß man auf jede 3 Tonnen Kalk zur Putzarbeit, 1 Tonne Gyps als Zusatz rechnet, die vorspringenden Glieder und Ornamente aber besonders ausmißt, alsdenn solche kubisch berechnet, und solchergestalt den erforderlichen Gyps nach Scheffeln oder Tonnen ausmißt. Will man einen recht dauerhaften Putz haben, so muß man zu jeder Tonne Kalk 2 Tonnen Gyps nehmen.

Von gewöhnlichen Gesimsen, die man an den Decken in den Zimmern zieht, und welche $1\frac{1}{2}$ Zoll dick sind, bekommt man 255 laufende Fuß aus einer Tonne, oder 51 Fuß aus einem Scheffel. Zu 20 bis 24 Kubik-Fuß Werkstücke zu versetzen, wird eine Tonne Gyps erfordert.

Von der **Mahlerey auf frischen Gypsgrund**, siehe **Fresco-Mahlen**, Th. XV, S. 7, fgg.

Aus dem Gypse läßt sich ein künstlicher Marmor verfertigen, welchen man daher **Gypsmarmor** nennt, und womit man nicht nur Wände zu überziehen, sondern woraus man auch Tischblätter, Säulen, Kugeln

und

und allerley viereckige Steine in die Zimmer und unter die Oefen zu machen, und diese hernach zu polieren pflegt. Ehe ich aber diese Arbeit beschreibe, muß ich vorher von dem Färben des Gypses Anzeige thun.

Zum Färben des Gypses, werden sowohl Saft- als Sand-Farben, und insonderheit diejenigen gebraucht, die sich polieren lassen. Unter den gebräuchlichen Sandfarben ist der Zinnober, Lack, Schüttgelb, Operment, Rauschgelb, Indig, Umbra, Kienruß; und von den Saftfarben, die aus Brasilienholz in Wasser ausgekochte Farbe, Lackmuß, in Alaunwasser gekochte Attichbeeren, in Essig gekochter Nachtschatten, Saftgrün, Saffran, Gummigutt u. d. gl. Was die Sandfarben betrifft, so werden dieselben nur mit Wasser klein gerieben, und unter den Gyps, nachdem er mit gemeinem oder auch Leimwasser angemacht worden, gerühret. In die Saftfarben thut man etwas Leim- Gummi- Hausenblasen- oder Pergament-Wasser, oder läßt sie darin zergehen, und mischet sie unter den Gyps.

Blaufärben des Gypses, s. Th. V, S. 623.

Braunfärben des Gypses, s. Th. VI, S. 540.

Goldgelbfärben des Gypses. Man nimmt Erbsenwurzel, kocht sie in Wasser, seihet es durch, thut etwas Saffran hinzu, kocht es wieder, seihet es nochmahls durch, und macht damit den Gyps an.

Grünfärben des Gypses, s. unten, S. 456.

Rothfärben des Gypses. Man nimmt rothes Brasilien- oder Fernambuck-Holz und ein wenig Alaun, läßt es mit Wasser kochen, und verfährt damit auf vorgedachte Art.

Schwarzfärben des Gypses. Man nimmt grüne Erlenrinde, kocht sie mit Wasser und Alaun, und verfährt damit auf gleiche Art.

In Pallästen und andern Prachtgebäuden, pflegt man die Wände mit Gypsmarmor zu überziehen.

Ein geschickter Stuckaturarbeiter muß daher gedachten Marmor mit solcher Geschicklichkeit aufzutragen, zu schleifen und zu polieren wissen, daß ein ungeübtes Auge diese Nachahmung für wirklichen und natürlichen Marmor halten muß. Mit natürlichem Marmor verziert man einen Sahl auf die Art, wie mit einer Vertäfelung von Holz ein gewöhnliches Zimmer. Die Füllungen können entweder leer, oder mit Guirlanden, oder mit Basreliefs ausgeschmückt seyn. Ueber dies pflegt zwar eine gewählte Marmorart, z. B. weißer Marmor, den größten Theil des Sahles zu verzieren; allein, kleinere Theile, wie z. B. die Glieder der Baukunst, werden auch wohl mit Marmor von einer abgeänderten Farbe ausgelegt. Alles dieses muß der Stuckaturarbeiter mit dem Gypsmarmor nachahmen. Die Verfertigung des Gypsmarmors halten sie zwar geheim, allein das Wesentliche ist dem ungeachtet bekannt, und besteht in Folgendem. Ehe der Gypsmarmor aufgetragen wird, muß der Mäurer einen rohen Anwurf mit einem Mörtel von Gyps und Kalk auftragen, weil der Gypsmarmor sich eher mit einem rauhen Anwurf, als mit einer glatten Wand, vereiniget, und die dazu angewandte Masse sich schon dem Gypsmarmor nähert. Durch diesen Anwurf werden also bereits die Füllungen, Kehlen rc. angeleget, so daß der Stuckaturarbeiter nur die sämmtlichen Abtheilungen der Wand mit Gypsmarmor überziehen darf. Der Bauherr überliefert dem Künstler entweder eine oder ein Par Marmortafeln, welche dieser bey seinem Gypsmarmor nachahmen soll, oder er überläßt die Wahl und Mischung der Farben dem Geschmack des Künstlers, oder einem bloßen Ungefähr. Gesetzt, es wird ihm eine Marmortafel, die einen grauen Grund, und sowohl weiße als rothe Adern hat, zum Muster gegeben, so muß er sich zu dem Gypsmarmor dieser Art ebenfalls einen grauen, weißen und rothen Teig, und

zwar

zwar jeden besonders, zubereiten. Er macht nähmlich von Leimwasser mit Pergamentspänen, oder von Hornleim, einen Brey von Gypsmehl, und färbet einen Theil des Breyes grau, den andern roth, wozu er jedoch Farben aus dem Mineralreiche wählen muß. Der weiße Teig bedarf keiner Farbe; er nimmt dazu Mehl von Alabastergyps. Jeden Theil von einer bestimmten Farbe färbet er besonders, und bildet ihn in kleine Rollen. Ehe der Gyps bindet, mischt er z. B. den grauen, weißen und rothen Teig in derjenigen Proportion, die er in der natürlichen Marmorplatte bemerkt, unter einander, und trägt ihn auf die Wand etwann ½ Zoll dick mit seinem Bossir-Eisen auf. Hat der zum Muster angenommene Marmor Flecke von bestimmter Farbe, so trägt er diese Flecke einzeln auf, wenn ein Theil der Wand mit dem Gypsmarmor, welcher den Grund ausmacht, schon überzogen ist. Ja, einige Stuckaturarbeiter setzen auch wohl, in diesem Falle, in den Gypsmarmor kleine Stücke von einem natürlichen Marmor ein. Wenn ein Theil der Wand trocken ist, so übergeht sie der Künstler einige Mahl, und untersucht alle Stellen, ob sich der Gyps-Marmor irgendwo abgeblättert hat. In diesem Falle werden die schadhaften Stellen abgekratzet, und von neuem in der erforderlichen Mischung mit Gypsmarmor überzogen. Wenn das Ganze gehörig ausgebessert und ausgetrocknet ist, so schleift der Künstler den Gypsmarmor zuerst mit Sandstein, alsdenn mit einem Stück feinen Bimsstein, und endlich mit Blut-Stein. Letzterer verschaffet schon einige Glätte, und erleichtert die Politur des Marmors. Jeder Stuckaturarbeiter hat zwar seine ihm eigene Politur; im Grunde betrachtet bedient er sich aber eben der Mittel, womit die gefärbten natürlichen Marmorarten poliert werden, deren im Art. Marmor Erwähnung geschehen wird.

Die nasse Witterung der nördlichen Gegenden zieht die Unbequemlichkeit nach sich, daß der Gypsmarmor schwitzet, wenn sich das Wetter in den kalten Monathen ändert. Hierdurch leiden nicht nur die Verzierungen und das Hausgeräth des Sahles Schaden, sondern der Marmor muß auch von neuem poliert werden. Daher findet man den Gypsmarmor in Italien weit häufiger, als in Deutschland. Man verziert z. B. in den italiänischen Kirchen ganze Altäre damit.

Ein Tischblatt von gefärbten Gypsmarmor zu machen. Man läßt ½ Pfund von dem besten englischen Leim in 6 Quart Wasser zergehen und kochen, um ein leichtes Leimwasser zu erhalten, womit man den Gyps anrührt, damit er eine weiche Consistenz erhalte. Von diesem mit Leimwasser angerührten Gyps (welcher 1 oder 2 Stunden lang weich bleibt,) nimmt man einen Theil, mischt eine beliebige Farbe darunter, die man vorher zubereitet hat, indem man ihn mit einem hölzernen Spatel umrührt, und macht ein Häufchen daraus, welches man bey Seite setzt. Auf gleiche Art verfährt man in Ansehung aller derer Farben, die man gebrauchen will, und macht von solchen Farben, welche in dem Marmor am meisten gesehen werden sollen, größere Häufchen. Wollte man z. B. den Marmor von Aleppo nachmachen, und ein Tischblatt daraus bilden, so müßte man, nach vorhergegangener Zubereitung der Farben, die dazu erfordert werden, folgender Maßen verfahren. Nachdem man verschiedene Häufchen von allerhand Farben gemacht hat, nimmt man einige Theile davon, und knetet sie zusammen; trennt hierauf alle diese Haufen wieder, zerbröckelt sie in kleine Stücke, und legt sie in eine große hölzerne Schüssel; nimmt sodenn feinen Gyps, worunter man, aber ganz trocken, ein wenig Kienruß gemischt hat, bestreuet damit alle die Gypsstückchen, welche man in gedachte Schüssel gelegt hat; (man muß aber nicht zu viel auf einmahl hinein legen, und der Gyps muß nicht zu weich seyn, damit diese abge-

sonderte Stückchen nicht wieder zusammen kleben;) schüttet alles unter einander, und streuet von Zeit zu Zeit von diesem schwarzen Pulver darauf, bis dieser Haufe allerley Kieselsteine vorstellt, welche ganz schwarz aussehen, und von verschiedener Größe sind. Hierauf macht man von dem feinen Gyps etwas mit einer Farbe an, welche den Grund vorstellen soll, und auf dem Marmor, den man verfertigen will, die Steinchen von einander trennet. Dieser Teig muß aber etwas flüssig seyn. Nachdem man denselben auf einen Tisch geschüttet hat, wirft man die ganze vorhergehende Zubereitung darauf hin, schüttelt und rüttelt sie unter einander, damit alle diese Steinchen von dem neuen Gypse angefeuchtet werden, und man sodenn mit den Händen nachhelfen und eine einzige Masse daraus machen könne. Wenn man nun aus dieser Composition ein Tischblatt verfertigen will, muß man zuvörderst auf ein starkes Bret, oder, noch besser, auf einen steinernen Tisch, einige Leisten machen, welche dergestalt mit einander verbunden sind, daß sie die Gestalt dieses Tischblattes haben. Man schneidet hierauf mit einem langen und dünnen Messer einige Stücke oder Schnitte von dieser Composition ab, welche ungefähr 4 Lin. dick sind, und legt sie auf gedachtes Bret oder den steinernen Tisch, welcher zum Modell dient, um das Tischblatt zu verfertigen. Es wird derselbe gänzlich mit diesen abgeschnittenen Stücken bedeckt, so daß kein leerer Platz übrig bleibt; und man drückt sie mit der Hand etwas aus einander, damit sie sich recht genau unter einander verbinden. Wenn die hölzerne Tafel mit dieser Composition völlig bedeckt, und dieselbe noch weich ist, macht man den gröbern Gyps, den man unterdessen beyseit gesetzt hat, mit Leimwasser an, und füllet damit das Modell völlig aus. Alsdenn legt man ein Bret darauf und beschwert es mit großen Gewichten, damit er sich bey dem Trocknen nicht wer-

 fe.

se. Wenn der Gyps nach zwey Tagen völlig angezogen hat, welches man daran erkennt, wenn derselbe recht hart ist, so nimmt man dieses Tischblatt von dem Brete, auf welchem es gelegen hat, herab, thut den hölzernen Rahmen hinweg, und wendet es um. Alsdenn rührt man sehr feinen Gyps mit ein wenig Farbe an, macht einen Teig daraus, und streicht solchen mit einem Spatel auf dessen ganze Oberfläche, so daß er ungefähr 1 Lin. dick darauf liegt, füllet damit auch alle Löcher aus, die noch darin sind, und läßt diesen Anstrich ein Par Tage trocken werden. Hierauf nimmt man einen feinen Sandstein, reibt das Tischblatt mit feinem, durch ein Haarsieb gelaufenem, Sande überall wohl ab, und gießt öfters Wasser darauf. Der äußerste geformte Rand wird auf eben die Weise mit kleinen Stücken von Sandstein, welche eben diese Form haben, geschliffen, damit sie nicht Schaden leiden. Das auf solche Art zugerichtete Tischblatt stellet man auf, und wäscht es mit reinem Wasser ab, welches man reichlich darauf gießt, bis dasselbe recht sauber ist, und das Wasser alle Sandkörner, die noch zurück geblieben seyn könnten, abgespühlt hat. Man läßt es ein Par Stunden abtrocknen, und überstreicht es zum zweyten Mahl mit oben gedachter Composition, die man aber nicht so dick mehr aufträgt, und läßt sie hierauf 24 Stunden trocken werden. Sodenn nimmt man einen Wetzstein und einen Schwamm, und überschleift damit das ganze Tischblatt, welches man mit dem Schwamme häufig benetzet, bis man diesen ganzen neuen Anstrich völlig hinweg geschliffen hat. Hierbey muß man aber die Vorsicht gebrauchen, daß man diejenigen Plätze, wo der Anstrich schon hinweg genommen worden, nicht mehr berühre. Eben so verfährt man mit dem Rande; nur bedient man sich hierzu solcher Steine, die nach eben dieser Figur zugerichtet sind, damit sie nicht die Form des Randes verderben. Nunmehr

mehr ist das Tischblatt glatt genug, und im Stande poliert zu werden. Man überstreicht in dieser Absicht das Tischblatt zum dritten Mahl ganz leicht und dünn mit oben gemeldeter Composition, die man mit einem Pinsel auftragen kann. Wenn dieser Anstrich recht trocken geworden, verfährt man damit auf die oben angezeigte Weise; ausgenommen, daß man, an statt eines Wetzsteines, einen Probierstein nimmt, welcher auf derjenigen Seite, mit welcher er diesen neuen Anstrich hinweg nehmen soll, recht glatt und eben gemacht worden. Man schleift mit der einen Hand mit diesem Steine, und fährt mit dem Schwamme in der andern Hand über eben diese Stelle. Nach dieser dritten Arbeit wird das Tischblatt einen gewissen Glanz erhalten. Um ihm nun die letzte Politur zu geben, überstreicht man dasselbe aufs neue mit einem mit Leimwasser eingerührten Gyps, schleift es wieder, wäscht es wohl ab, und läßt es etliche Tage trocknen. Wenn es trocken genug ist, gibt man ihm einen Anstrich mit Baumöhl, und wischt es zuletzt mit einem feinen leinenen Lappen ab. Der Gyps wird auch anfänglich mit Bimsstein und Wasser, hernach mit gestoßenem Tripel und einem Schleifstein, worauf man die Messer scharf machet, oder mit einem Oehlstein gelinde poliert; und endlich gibt man ihm mit sämischem Hirsch- oder Elend-Leder den Glanz. Einige nehmen auch starkes Seifen-Wasser, bestreichen den trocknen Gyps damit, und polieren ihn, wenn er noch feucht ist, mit einem großen Zahn, oder einem glatten runden dicken Glase. Andere nehmen gebrannte und fein gestoßene Eyerschalen, streuen sie auf den Gyps, machen sie naß, und reiben also den Gyps mit Kork oder einem harten Leder, bis er glatt und glänzend wird.

Der Gyps, wenn er trocken ist, sieht gemeiniglich graulich aus; daher man ihn mit folgender Beitze recht schwarz machen kann. Man nimmt braunes Bra-

Brasilienholz, Galläpfel, Essig und ein wenig Alaun; läßt es kochen, daß es dick wird; seihet es durch ein Tuch, und gießt hernach Beutler- oder eine andere Schwärze von den Schönfärbern, welche etwas dick ist, hinzu; und bestreicht damit den schwarzen Tisch etliche Mahl, so wird er, wenn er trocken geworden, bläulich schwarz aussehen. Ueberschmiert man ihn hernach mit Baumöhl, so wird er schön schwarz werden. Andere nehmen Wasser von ungelöschtem Kalk, vermischen es mit etwas Scheidewasser, gießen solches über wälsche Nußschalen, lassen es eine Weile stehen, und bestreichen damit, vermittelst eines Pinsels, ihren Gyps, so wird er schwarz.

Man muß sich hüten, auf solchen Tischen kein Wasser zu verschütten, wenn sie schon poliert sind, weil sie Flecken davon bekommen, und es schwer hält, sie wieder zu polieren, wenn sie auf diese Weise verderbet worden sind.

Auf gleiche Art lassen sich auch verschiedene Zierrathen, Vögel, Thiere oder Blumen machen, wenn man sie, vermittelst derjenigen Werkzeuge, welche die Formschneider in Holz gebrauchen, 2 Lin. tief aussticht, und die ausgestochenen Plätze mit eben dieser Composition nach den erforderlichen Farben ausfüllet. Man muß sie hierauf allemahl, wenn man den ausgestochenen Platz ausgefüllt hat, mit dem Steine glatt machen, und alles auf vorbeschriebene Weise polieren.

Hier sind noch einige Compositionen zum Gyps-Marmor mit verschiedenem Grunde.

Zu einem Marmor, dessen Grund meisten Theils grün ist, nimmt man die Farbe Operment und Indig gemischt, vermengt sie mit Gyps, daß sie hell werde, und macht ein Häuschen daraus; welches der erste Satz ist. Hernach nimmt man wieder vorige grüne Farbe, so noch dunkler sey, und macht sie ebenfalls mit Gyps an; welches der zweyte Satz ist. Den dritten Satz macht man mit Operment und Gyps; und endlich zuletzt mit weißem Gyps allein; legt es bey den Marmor, macht die Häuschen zusammen, und schmiert auf jedes ein wenig Zinnober, so mit Gyps angemacht ist; streuet so-

denn Kienruß, oder wohlgeriebenen und gestoßenen durchgesiebten Umber, oder eine andre dunkle Farbe darzwischen und darüber, und drückt sie mit beyden Händen zusammen.

Zu einem Marmor, dessen Grund größten Theils roth seyn soll, nimmt man 1) Gyps, macht ihn mit Zinnober als eine helle Fleischfarbe; 2) darnach wieder Gyps mit mehr Zinnober, daß er dunkler werde; 3) ganz weißen Gyps; 4) Indig, ein wenig mit Gyps angemacht; streuet darüber Kienruß, und verfährt, wie vorgedacht.

Gypsmarmor, dessen Grund meistens rosenroth ist. 1) Kugellack dünn mit Gyps als eine bleiche Rose gefärbt; 2) wieder dunkler mit mehr Kugellack gemacht; 3) weißen Gyps allein; 4) Kienruß darüber gestreuet, u. s. w.

Marmor, dessen Grund meistens blau ist. 1. Indig hell mit Gyps. 2. Indig dunkler mit Gyps angemacht. 3. Weißer Gyps allein. 4. Kienruß darüber gestreuet 2c.

Marmor, dessen Grund meistens gelb ist. 1. Rauschgelb mit Gyps etwas hell angemacht. 2. Rauschgelb dunkler. 3. Zinnober und Gyps. 4. Weißen Gyps allein. 5. Kienruß.

Eine besondere Art von Marmor. Man nimmt ganze Eyerschalen, bricht solche nur in 3 oder 4 Stücke; nürnberger Goldstreusand, oder andern Streuglanz, desgleichen allerhand Feilspäne von Messing und Kupfer, mischet solches unter einen bunten Gyps, gießt denselben in eine Tischform, läßt ihn trocknen, und poliert ihn gehörig.

Einige verfahren bey dem marmorieren des Gypses folgender Gestalt. Sie machen ihren Gyps mit dünnem Leimwasser an, welches mit Hausenblasenwasser vermischt ist, und tragen alsdenn die mit dergleichen Wasser angemachten Farben mit einem Pinsel auf den Gyps, und ziehen also auf den nassen Gyps allerley Adern nach ihrem Belieben.

Säulen und Kugeln zu marmorieren. Nachdem man solche von leichtem Holz verfertigen lassen, und darein entweder nach Gefallen gehauen, oder kurze Nägel von Eisen oder Holz eingeschlagen, damit der Gyps an denselben halten könne, trägt man den Gypsmarmor eines guten Fingers dick darauf, streicht

ihn mit einem breiten Messer fein gleich, schabet ihn, wenn er trocken ist, vollends gleich, reibt ihn mit einem Sandsteine glatt, und poliert ihn.

Will man, nach Art der Tischler, in Gyps etwas einlegen, so muß man, wenn der Gyps noch etwas weich, (oder auch wenn er hart geworden ist, welches aber mehr Arbeit erfordert,) auf demselben etwas beliebiges zeichnen, oder in Felder eintheilen, und die aufgezeichnete Figur etwas tief oder schräg ausschneiden, doch so, daß von dem Gypse auf den Seiten nichts ausspringe. Den ausgeschnittenen Grund läßt man rauh, damit das Eingelegte besser hafte. Ist es nun nach dem vorgezeichneten Risse ausgeschnitten, so befeuchtet man es inwendig mit reinem Wasser, schmiert ein wenig ganz dünnen Gyps, nicht aber gleich, sondern rauh hinein, trägt alsdenn den Marmor oder andern gefärbten Gyps darauf, und drückt ihn wohl an, läßt aber diesen eingelegten Marmor oder andern farbigen Gyps etwas höher seyn, als das Tischblatt an sich selbst ist, damit man ihn besser abschaben, mit dem Sandsteine abreiben und polieren könne.

Ferner wird der Gyps zum Abformen oder Abgießen, oder zu allerhand Formen der Gold- und Silber-Arbeiter, Zinngießer, Schwertfeger, Wachsbossirer &c. zum Abdrucken der Münzen, auch zu ganzen Bildern und Statüen, gebraucht.

Wie Formen von Gyps zu machen seyn, habe im I Th. S. 45, f. beschrieben.

Das Abdrucken der Münzen in Gyps, siehe im Art. Münze.

Zu Verfertigung weißer und sauberer Gyps-Bilder und Statüen, ist insonderheit der aus Schiefer gebrannte Gyps vorzüglich zu gebrauchen, wenn die Form nur nicht auf einmahl damit erfüllet wird, sondern wenn man nur auf einmahl so viel Gyps mit Wasser ganz dünn und flüssig einrühret und in die

Form

Form gießt, daß er sich durch das Hin- und Herbewegen der Form allenthalben ansetzen und sie also inwendig überziehen kann. Wenn diese Rinde alsdenn gebunden hat, und recht trocken ist, wird sie durch gleichmäßiges Eingießen so dick und stark gemacht, als man sie haben will. Wird alsdenn das Bild aus der Form genommen, so kann die übrige Höhlung auf solche Weise nach und nach ganz ausgegossen und angefüllet werden.

Hat man ein schlechtes Bild, welches gleichsam auf einer Tafel nur erhaben ist, so lege man dasselbe auf ein Bret, und mache um dasselbe einen Rand von Thon, ungefähr 2 Finger hoch, nachdem man nähmlich die Form dick haben will; jedoch bestreiche man zuvor vermittelst eines weichen Pinsels mit Baumöhl, oder mie einem dicken Seifenwasser, das Bild allenthalben wohl, insonderheit die tiefen Löcher und Gruben; alsdenn gieße man den angemachten Gyps darüber, lasse ihn trocknen, und nehme den Rand nebst dem Bilde davon: so hat man schon eine Form; und auf eben solche Manier kann man in diese gemachte Form wieder Bilder abgießen, wenn man sie mit Oehl oder Seifenwasser bestrichen hat.

Ist es aber ein anderes Bild oder Stück, welches eine doppelte Form erfordert, und auf beyden Seiten abgeformet werden muß, so nehme man ein Stück Thon, so groß als das Bild ist, lege es auf ein Bret, und drücke das Bild, welches man abformen will, bis auf die Hälfte hinein; alsdenn bestreiche man es mit Baumöhl oder Seifenwasser vermittelst eines Pinsels allenthalben wohl. Hierauf mache man einen Rand von eben demselben Thon, eines Fingers hoch oder mehr als das Bild ist, darum, und gieße den angemachten Gyps darein; diesen lasse man trocknen; darnach nehme man die gemachte Töpfererde von dieser Form ab, schneide sie fein gleich, und mache auf den

Seiten Einschnitte, und auch den Einguß darein. Wenn dieses geschehen ist, lege man die Form nebst dem darin liegenden Bilde auf ein Bret, bestreiche es nebst der Gypsform wieder über und über mit Baum-Oehl oder dickem Seifenwasser, damit der Gyps nicht auf einander fest werde; mache auch wieder einen Rand darum, gieße den angemachten Gyps darüber, lasse ihn trocknen, nehme den Rand weg, beschneide ihn allenthalben gleich, mache ihn behutsam auf, nehme das Bild sanft heraus, und lasse alles vollends recht trocken werden. Will man nun ein Gypsbild wieder darein gießen, so muß man in diese Form einen Einguß schneiden, und durch denselben in die Form, nachdem sie mit Oehl oder Seifenwasser zuvor wohl beschmiert werden, den angemachten Gyps eingießen, oder den Gyps erstlich in den einen Theil der Form, hernach auch in den andern, gießen und jeden Theil für sich trocknen lassen. Alsdenn schneidet man es gleich, bestreicht es mit einem andern frisch angemachten Gyps, kleibet es zusammen, läßt es trocknen, und beschneidet es, wo es nöthig ist, allenthalben fein gleich. Will man es auch mahlen, so kann man dieses mit Farben, welche mit Leim- oder Gummi-Wasser eingerührt sind, verrichten. Und sind die Bilder nicht sehr weiß, so bestreicht man sie auch mit feiner Kreide, die mit Leimwasser angemacht ist.

Wie Gyps zu vergolden, siehe Th. XIX, S. 418.

Ich komme auf den in den neuern Zeiten eingeführten **Gebrauch des Gypses zum Düngen**, welchen der fürstl. hohenloh-waldenburgische Pfarrer zu Kupferzell, Hr. Joh. Friedr. Mayer durch wiederhohlte Versuche bestätigt hat. Es ist aber der Gyps ein vorzügliches Düngungsmittel für magern und trocknen Boden. Auf nassen oder kalten Wiesen und Feldern aber taugt er zu dieser Absicht nicht. Man

braucht

braucht ihn zu diesem Behuf sowohl roh, als gebrannt. Wird er roh, wie er aus dem Bruch kommt, genommen, so kann er da schon ohne schwere Mühe, weil er nicht von harter Art ist, zerstoßen werden. Man schlägt ihn anfänglich durch eiserne, 5 bis 6 Pfund schwere Hämmer zu Stücken in der Größe eines Hühnereyes, oder einer wälschen Nuß, und bringt ihn alsdenn in einen gewöhnlichen Stampftrog, wo er, wenn die Stampfe unten mit Eisen beschlagen ist, in kurzer Zeit und leicht zu Mehl gemacht werden kann. Es schadet inzwischen auch nicht, wenn Stückchen, wie Bohnen oder Erbsen groß, mit unter ganz bleiben. Auf Oehl- Walk- und Lohmühlen, geht die Arbeit noch viel geschwinder von statten, und man kann in 24 Stunden eine sehr große Menge Gypsstaub mahlen.

Den Riß einer Gypsstampfmühle, nach welchem verschiedene in Hohenlohe erbauet worden sind, stellt Fig. 1091 dar.

A, das Profil.

B, der Grundriß.

1, der Wellkloß, oder Pfülben, auf welchem der Well-Baum liegt. 2, die Schwelle unter dem Wellkloß. 3, der Trog, nebst den Löchern, worin der Gyps gestampft wird. 4, der Wellbaum. 5, die Hebarme. 6, die Strempfel. 7, das Wasserrad. 8, die Hebelatten. 9, die Schließen durch die Hebelatten. 10, die Eisenplatten am Strempsel. 11, die Docken oder Säulen.

Zu Zermalmung des Gypses, ist auch ein Mahl-Trog, (oder, wie ihn Hr. Mayer nennt, Wergeltrog,) worin man das Obst zerquetscht, daraus man den Cidermost oder Obstwein macht, wenn man das zerquetschte Obst auf der Presse ausgedrückt hat, sehr brauchbar. Siehe Fig. 1092.

1, ist der Wergeltrog selbst, welcher aus einem etwas krumm gewachsenen Eichen- oder andern festen Stücke Holz gehauen wird, so, daß die Höhlung, 10, sechs bis acht Zoll, mehr oder weniger tief, und beynahe eben so breit ist, als der

Stein

Stein selbst, welcher darin laufen und den Gyps zermalmen oder das Obst zerquetschen soll.

2, ist der Stein, welcher aus einem harten Sand- oder einem andern Stein, der fest und dicht ist, gehauen werden kann. Gemeiniglich nimmt man dazu abgelaufene Mühlsteine, welche noch auf ihrem Rande 4, 5 bis 6 Zoll breit sind. Wie der Stein nach dieser Breite mehr Gyps oder Obst fasset und quetschet, so verhält sich auch darnach seine Masse und Schwere, nach welcher die Grade der Quetschungen erfolgen. In dem Loche, 9, wird ein rundes ausgehöhltes Holz, am besten eine Nabe von einem Wagenrad, angebracht, damit die Stange, 5, welche durchgeschoben wird, und darin rollet, nicht so bald durch das stete Reiben am Steine beschädiget werden möge.

3, ist eine kleine Schaufel, deren sich die beyde Personen, 11, welche den Stein hin und her schieben, wechselsweise bedienen, damit die Steine, oder das Obst, die gequetscht werden sollen, aufzulockern. Die Person, welche inwendig steht, hält die linke Hand an die Stange, und fährt zugleich mit der Schaufel, welche sie in der rechten hält, in den Trog hinein. Das nähmliche thut die Person, welche die Stange außen in der Hand hat. Die zwo Personen, 6 und 7, stehen gegen einander gekehrt; wann die eine die Stange von sich drückt, so zieht sie die andere an sich, und ihre Arbeit geschieht dadurch sehr leicht und bequem. Kaum hat man also den Mühlstein drey Mahl hin und her gerollt, so ist der Gypsstaub schon fertig.

8, ein hölzerner Nagel, welcher durch die Stange, nahe an dem Stein, angebracht ist. Ein solcher Nagel muß auch außerhalb dem Stein seyn, um diesen in seinem Standorte zu erhalten, und sein Ein- oder Ausweichen zu verhindern.

5, die Stange, welche von gehöriger Stärke seyn muß, damit sie nicht schwanke, oder sich biege. Sie muß so lang seyn, daß sie den Zirkel des Troges beschreiben kann.

4, der in dem Boden befestigte Stock. Oberhalb demselben ist ein starker eiserner Nagel eingeschlagen, welcher durch die Stange hindurch geht, daß sie also, da sie auf dem Stock ruhet, nicht ausweichen kann.

Einige Landwirthe brennen den Gypsstein zuvor, ehe sie ihn zu Pulver stoßen. Wo man die Kosten des Holzes nicht achten darf, und kürzer und leichter bey

der

der Zermalmung wegkommen will, da ist diese Methode nicht zu tadeln. Hr. Mayer meint aber, daß man irre, wenn man dem gebrannten Gyps vor dem rohen, im Düngen einen Vorzug geben wolle. Beym Brennen soll, wie der faule Gestank verräth, viel Oehl verlohren gehen, welches zum Wachsthum der Pflanzen vieles beyträgt. Die Art, ihn auf das Land zu bringen, ist übrigens einerley, man möge ihn roh oder gebrannt nehmen. Er wird nähmlich am besten aus Säetüchern gesäet.

So vortrefflich der Gyps, wie aus dem Folgenden erhellen wird, zur Fruchtbarkeit der Erde und zum Wachsthum der Pflanzen dient, so kann er doch auch schaden, wenn dessen zu viel auf das Land kommt. Er muß daher mit Vorsicht und nach Beschaffenheit des Landes, nach dem dieses mager ist, mehr oder weniger, niemahls aber im Uebermaß genommen werden. Erfahrungen, die theils von Hrn. Mayer und seinen Landsleuten, theils von Landwirthen in Sachsen, in der Schweitz und in mehrern Gegenden, gemacht worden sind, lehren hierin, daß 8 Metzen oder Simri, wie im Hohenlohischen gebräuchlich sind, hinlänglich seyn, einen Morgen von 180 Quadrat-Ruthen, à 12 Schuh rheinl. Maß zu befruchten, oder daß auf einen halben schlesischen Morgen von 150 Quadrat-Stangen, oder 1 bresl. Scheffel Aussaat, $\frac{3}{4}$ Scheffel das kleinste, $1\frac{1}{4}$ Sch. aber das stärkste Maß seyn, das Feld sey übrigens Acker oder Wiese. Weder darunter noch darüber wird anfänglich der sicherste Weg seyn, und nach der Verschiedenheit des Gypses und Bodens, alsdenn leicht das rechte und eigentliche Maß durch mehrere Versuche gefunden werden.

Auf die rechte Zeit den Gypsstaub auszustreuen, kommt auch vieles an; und auch hierin haben die Erfahrungen den besten Unterricht ertheilt. Nach ihnen ist es am nutzbarsten, Wiesen im Februar oder März,

so

so bald der Schnee von diesen weggeht, Äcker hingegen alsdenn damit zu düngen, wenn der Same so eben gesäet worden. Nach Beschaffenheit der Saat wird also dieses im Frühlinge oder Herbste geschehen.

Je trockner, leichter und wärmer der Boden von Art ist, je mehr zeigt der Gypsdünger seine Kraft. Es ist keine Sorte der Gewächse und Pflanzen, denen er nicht einen bewundernswürdigen Trieb geben sollte, doch der einen mehr als der andern, insonderheit den Kohlgewächsen und Hülsenfrüchten, und am vorzüglichsten dem Klee, den er besonders zu begünstigen scheint, und welcher nicht allein ungemein dick und hoch darnach wächst, sondern auch jährlich vier bis fünf Mahl gehauen werden kann. Er verbessert elenden magern Boden in kurzer Zeit dermaßen, daß dieser die fettesten Gräser und Früchte trägt, und auf mosigen erstorbenen Wiesen und unfruchtbaren Boden, zeigt sich, wenn der Gyps darauf ausgestreuet worden, bald der schönste Klee, ohne ihn darauf säen zu dürfen.

Aus Eppingen in der Pfalz schreibt jemand: daß der zerstoßene Gyps auf den dortigen Feldern, welche mehrentheils aus gelbem und weißem Thone oder Letten, und braunem und rothem Kies bestehen, ausnehmend anschlägt; daß der in den Haber gesäete Klee, nachdem er, da die Habersaat bereits aufgegangen, und eines Fingers lang angewachsen war, mit rohem Gypse überstreuet worden, den Haber gänzlich überwachsen habe, so daß der Eigenthümer Haber und Klee zum Futter habe mähen lassen müssen, und daß die Menge dieses Futters von einem Morgen den Ertrag von einem Morgen der besten Wiesen weit über die Hälfte übertroffen habe. Man habe auch die Rübensaat und die Kohlpflanzen mit rohem Gypse überstreuet, und dadurch die Erdflöhe völlig von diesen Gewächsen abgehalten, welche sonst dasselbe Jahr auf allen mit Gyps nicht überstreuten Stücken, besonders in den Rüben, sehr großen Schaden gethan. Die mit Gyps überstreuten Rüben seyn sehr reichlich und gut gerathen. Der Ruf von dem Nutzen des Gypses habe sich nunmehr schon so verbreitet, daß er aus der Gegend von Eppingen bis an Straßburg hinauf, über den Rhein, und in die Bergstraße hinunter, 15 bis

20 Stun-

20 Stunden weit abgehohlt, und mit großen Kosten verführet werde.

Von Bern aus wird versichert, daß der Gyps in den dortigen Gegenden, insonderheit auf trocknem Grunde, Wunder thue. Man habe davon erstaunliche Proben selbst im Großen gesehen. Im J. 1769 sey unter andern ein Acker mit Sommerweitzen und holländischem Klee besäet worden. Zu Ende des May habe diese Saat ganz gelb und kränklich ausgesehen, daß jedermann solche für verlohren schätzte. Bey dem ersten trüben Tage, welcher Regen versprach, sey diese Saat mit Gypsmehl bestreuet worden. Kaum acht Tage hernach sey der Acker wieder mit dem allerlebhaitesten Grün bedeckt gewesen. Die Aernde sey vortrefflich ausgefallen, und der Klee bis zu den Aehren des Weitzens aufgewachsen gewesen; da hingegen der ungegypste Klee in dem daran liegenden zu gleicher Zeit besäeten Acker bey der Aernde kaum 6 Zoll hoch gewachsen war.

Ferner ist der Gyps auch seit vielen Jahren in den Aemtern Gandersheim, Stauffenberg, Greene und Uslar bekannt. Er wird auch auf dem Eichsfelde überhaupt auf Wiesen und Feldern, besonders aber bey der Esparsette, mit vielem Nutzen gebraucht.

Aus allen Erfahrungen, die man bis jetzt noch mit dem Gypse gemacht hat, scheint, bereits erwähnter Maßen, so viel mit Zuverlässigkeit zu folgen, daß man den Gyps zu Staub zermalmen und zeitig ausstreuen müsse, wenn die Gewächse noch jung sind, nach, oder kurz vor einem Regen, oder überhaupt, wenn die Blätter der Gewächse von Thau oder Regen naß sind; daß der Gyps auf kalten, schattigen, oder nassen Aeckern und Wiesen ganz und gar keine Wirkung zeige, aber um desto stärker wirke, je höher, trockner, wärmer, und je mehr der Sonne ausgesetzt ein Land ist; daß man ihn ungefähr so dick wie Rocken, auch wohl noch einmahl so dick, säen müsse, indem es nicht schadet, ihn dick auszustreuen; endlich, daß seine Wirkung mehrentheils nur 1 Jahr, zuweilen aber auch 2 bis 3 Jahre sichtbar sey.

So vortheilhaft aber alle bisher angeführte Nachrichten dem Gypse sind, so kann man doch nicht läugnen, daß es auch viele andere Erfahrungen gibt, welche dem Gypse alle mögliche Wirkung in Beförderung des Wachsthumes der Pflanzen absprechen. Indessen würde es sehr unbillig seyn, wenn man aus solchen mißlungenen Versuchen einen allgemeinen Schluß ziehen, und dem Gypse überhaupt allen Nutzen bey dem Ackerbaue absprechen wollte. Das einzige, was man daraus mit Recht folgern kann, ist, daß der Gyps entweder nicht in allen Jahren, oder nicht auf allen Arten der Aecker, wenn sie gleich nicht im Schatten, auch nicht naß sind, seine Wirkung äußere.

Man hat so gar aus chymischen Gründen erweisen wollen, daß der reine Gyps völlig unfähig sey, beym Getreidebau diejenigen Vortheile zu schaffen, welche man von ihm rühmet; vielmehr habe man den guten Erfolg gänzlich dem mit dem Gypse vermengten Kalke zuzuschreiben, weil man sich zu dem Bestreuen nie eines reinen, sondern vielmehr allemahl eines unvollkommenen kalkichten Gypses bedient habe. Vielleicht ist diese Bemerkung nicht ganz ohne Grund; und es könnte wohl seyn, daß der unvollkommene kalkichte Gyps Wirkungen äußerte, die man von dem ganz reinen Gypse vergeblich erwarten würde. Allein, man geht unstreitig zu weit, wenn man alle Wirkung einzig und allein dem mit dem Gypse vermengten Kalke zuschreibt, als welches der Erfahrung zu widersprechen scheint. Ueberhaupt ist eine bloß chymische Untersuchung der Steine und Erdarten nicht hinreichend, uns den ökonomischen Nutzen derselben in seinem ganzen Umfange zu zeigen, zu geschweigen, daß man oft die richtigen Grundsätze der Chymie unrichtig angewendet, und dadurch nur ohne Noth Gelegenheit gibt, eine sonst sehr nützliche und vortreffliche Wissenschaft in den

Au-

Augen derer, welche sie nicht gehörig kennen, verächtlich zu machen.

Aber die Vertheidiger des Gypses haben sich auch gerächt, und es an vielem übel verdauten chymischen Gewäsche über die verborgenen Eigenschaften des Gypses nicht fehlen lassen. Besser wäre es unstreitig gewesen, wenn sie sich bloß an die Erfahrungen gehalten, und übrigens geradezu gestanden hätten, daß sie, dieselben zu erklären, nicht im Stande wären. Denn ein solches Geständniß ist keine Schande, und allemahl besser, als wenn man durch lächerliche Erklärungen seine Unwissenheit in der Chymie und Mineralogie verräth.

So viel ist wohl gewiß, daß der Gyps nicht als ein Mist wirke; denn sonst könnte er in der so geringen Menge, in welcher er aufgestreuet wird, unmöglich so merklich wirken. Selbst der beste und kräftigste Mist wird das nicht thun, wenn man ihn so dünn aufstreuet. Ueber dies wenn der Gyps wirklich düngte, d. h. die Pflanzen nährte, so müßte er sie eben so gut auf einem schattigen als sonnigen, auf einem trocknen als nassen Acker nähren; allein, auf schattigem oder nassem Lande thut er nichts. Er müßte ferner nicht bloß Hülsenfrüchte, als: Erbsen, Bohnen, Klee, Esparsette u. s. w. und etwann Kohlgewächse, als: Rüben, Kohl u. d. gl. sondern überhaupt alle Pflanzen nähren, so wie ein jeder anderer Dünger. Endlich müßte es gleichgültig seyn, ob man den Gyps bey Regen oder Dürre, bey jungen einer Hand hoch aufgeschossenen Gewächsen, oder eher, säete. Kurz, wer alle diese, und noch verschiedene andere Umstände, als: daß der Gyps sehr schnell in wenigen Tagen seine Wirkung äußert, u. s. w. erwäget, der wird sich leicht überzeugen, daß der Gyps durchaus kein Dünger sey, und die Pflanzen nicht nähre.

Eben so wenig kann der Gyps als ein Märgel wirken. Denn der Märgel ist hauptsächlich kalten, nassen Aeckern nothwendig und sehr nützlich; der Gyps hingegen thut eben auf dergleichen Ländereyen nicht die geringste Wirkung. Aber einen Nutzen leistet der aufgestreute Gypsstaub, wenigstens der von unreinem Gypse, welcher sehr beträchtlich, und, wie es scheint, durch die Erfahrung völlig erwiesen ist. Er vertreibt nähmlich die Erdflöhe, und vielleicht auch anderes Ungeziefer. Man findet davon nicht nur in den bereits oben angeführten Erfahrungen, sondern auch in demjenigen, was Hr. Mayer in der 2ten Fortsetz. der Beyträge &c. S. 95, und 102, anführt, hinlängliche Beweise. Hieraus lassen sich alle mögliche Erscheinungen der so genannten Gypsdüngung, so wunderbar sie an sich scheinen, mit einer ungemeinen Leichtigkeit ganz natürlich erklären. Der Gypsstaub wirkt vorzüglich auf Kohlgewächsen und Hülsenfrüchten, weil diese vorzüglich von den Erdflöhen leiden; er wirkt um desto stärker, je heißer, trockner und offener die Stellen sind, wo man ihn hinstreuet, weil auf solchen Stellen die Erdflöhe gemeiniglich am häufigsten sind; er wirkt auf nassen, kalten, oder schattigen Orten gar nicht, weil diese gemeiniglich von den Erdflöhen gar nicht besucht werden; er muß gestreuet werden, so lange die Pflanzen noch ganz jung sind, insonderheit wenn man an ihnen merkt, daß sie kränklich aussehen, und nicht recht fort wollen, denn dieses ist mehrentheils ein sicheres Zeichen, daß die Erdflöhe anfangen sie zu benagen, und sie nagen bloß die ganz jungen zarten Gewächse; endlich muß er gestreuet werden, wenn die Blätter der Pflanzen feucht sind, weil die Mayerischen Erfahrungen zeigen, daß bloß unter dieser Bedingung die Erdflöhe abgehalten werden.

Es läßt sich hieraus auch leicht begreifen, daß der Gyps im trocknen heißen Frühlinge stärker wirken müsse,

müsse, als in einem nassen und kalten, und daß also seine Wirkung nicht in allen Jahren gleich sey. Ferner, daß er in südlichen Ländern, besonders wenn sie hoch und trocken liegen, weit stärker und allgemeiner wirken müsse, als in nördlichen, kalten Gegenden.

Es bleibt also nur die Frage übrig, ob die bloße Abhaltung der Erdflöhe den Hülsen- und Kohlgewächsen einen so ungemeinen Vortheil verschaffen könne, als der Gypsstaub der Erfahrung zufolge leistet. Diese Frage aber beantwortet sich zum Theil schon selbst aus den angeführten Erfahrungen. Hr. Mayer versichert, daß er noch nie so viele, so schöne und frühe Pflanzen erhalten habe, als nachdem er die Erdflöhe von ihnen durch den Gypsstaub abhielt. Jeder Land-Wirth weiß, wie ungemein schädlich, selbst auf den fettesten Aeckern, die Erdflöhe den Gewächsen sind; und die Hauptursache, daß früh im März gesäete Erbsen, mehrentheils am besten gerathen, ist keine andere, als die, daß die Erdflöhe im März noch nicht so häufig zu seyn pflegen, als in den folgenden Monathen. Es ist also gewiß, daß junge Erbsen und Kohlpflanzen, die von den Erdflöhen leiden, so bald man diese vertreibt, gemeiniglich sich dermaßen bessern, und aufs neue so stark zu wachsen anfangen, als wenn man ihnen neuen Dünger gegeben hätte; daher es ganz natürlich ist, daß der Gyps dergleichen Früchte zu düngen scheint, ob er gleich dieses nicht thut.

Der Gyps ist also zwar kein Märgel oder Mist, aber dennoch ein sicheres und leichtes Mittel wider die Erdflöhe, und als ein solches schon von ungemeinem Nutzen. Hr. Mayer verdient allerdings den Dank aller Landwirthe, daß er ihn zuerst laut angepriesen, und allenthalben bekannt gemacht hat. Zwar kann der Gärtner seine Pflanzen durch fleißiges Besprengen mit Wasser vor den Erdflöhen retten; allein, wie wäre es dem Landwirthe möglich, große und weitläuftige

Aecker oder Wiesen so oft zu besprengen? Daher machen diese schädlichen Insecten oft die schönsten Erbsensaaten, die besten Kleefelder, den fettesten Sommerrübsen völlig zu nichte.

Der Gypsstaub vertreibt, nach den Mayerischen Erfahrungen, die Erdflöhe zwar in demselben Jahre, in welchem er gestreuet wird, in dem folgenden aber kann er das nicht thun. Dennoch will man die Wirkung des Gypsstaubes zuweilen 2 bis 3 Jahre an den Gewächsen bemerkt haben. Unfehlbar rührt diese Erscheinung, wofern sie richtig ist, daher, daß die Erdflöhe ihre Brut auf den gegypsten Stücken nicht haben zurück lassen können, daher diese auch noch im folgenden und zweyten Jahre mehr, als andere ungegypste Stücke, vom Fraße dieser Thiere befreyt bleiben.

Andere erklären die Kraft des Gypses, (insonderheit derjenigen Gypsart, welche mit Säuren brauset, oder derjenigen, die bald zu einem zarten Pulver zerfällt,) den Wachsthum der Pflanzen zu befördern, aus eben dem Grundsatze, nach welchem diese Kraft dem Kalke, dem Märgel, der Holz- und Seifensiederasche, den Steinkohlen, der Torfasche, den gebrannten Auster- und Muschelschalen, und dergleichen verschluckenden Erdarten mehr, beygelegt wird, welche theils selbst Salze besitzen, theils dergleichen aus der Luft und Erde an sich ziehen, aus welcher Vermischung dann ein mehr oder minder vollkommenes salpeterartiges Mittelsalz entsteht, welches die fruchtbarmachenden Theile der Erde zu entwickeln, widerwärtige Partikeln zu zerstören, und solchergestalt den Wachsthum der Pflanzen zu befördern geschickt ist.

Noch Andere geben folgende Erklärung. Man weiß, daß der Gyps kalkartiger Natur ist, der Kalk aber an Oerter geworfen, wo man den Dünger weggeschafft wissen will, denselben fast gänzlich verzehret

und

und in seine kleinste Theile auflöset. Der Dünger in seine kleinste Theile aufgelöset, dringt in die Pflanzen und macht einen Theil der Fruchtbarkeit aus. Der Gypsstaub kann also die dungenden Theile auflösen, und dem Klee mittheilen, welche in der Oberfläche des Erdreiches befindlich, aber noch nicht genug aufgelöset waren, daß also der Gypsstaub die Fruchtbarkeit befördern kann, wenn er gleich selbst keine Theile zur Fruchtbarkeit in sich hätte. Daher komme es, daß man seine Wirkung nicht sowohl auf nassen, als vielmehr trocknen Ländern verspührt, weil auf jenen die Nässe die Kräfte des Gypses, so wie des Kalkes, schwächet.

Nach Hrn. Prof. Cartheuser's Meinung, besteht die vornehmste Wirkung und der hauptsächlichste Nutzen des Gyps-Steines darin, daß er das zähe, strenge, thonige Erdreich locker macht, indem die eingemischten Theile des Gypssteines die Theile des Thones von einander trennen, und ihren allzu starken Zusammenhang vermindern, wodurch also verursacht wird, daß die Luft, der Regen und andere atmosphärische Feuchtigkeiten besser und häufiger eindringen, die stockenden Wasser leichter durchfließen oder verdünsten, und die Wurzeln der Gewächse sich besser ausbreiten können. Dieses gilt aber nur von dem rohen und ungebrannten Gypsstein; denn der gebrannte würde, da er mit Wasser hart wird, das Erdreich, an statt dasselbe aufzulockern, vielmehr mit Hülfe der Feuchtigkeit stärker zusammen binden, und ihm eine schädliche Festigkeit zu wege bringen.

Der ersten Erfindung mit Gyps zu düngen, ist in kurzer Zeit die zweyte gefolgt, die den Landwirth lehrt, die Wirkungen des Gypses nicht nur zu verstärken, sondern auch auf alle Arten des Bodens auszubreiten. Man feuchtet im Winter Gypsmehl öfters mit Mistgauche an, rührt es jedesmahl wohl durch einander, und streuet dasselbe im Frühlinge auf Wiesen oder Sommerfelder. Hierdurch wird die Kraft dieses, an sich schon vortrefflichen Düngungsmittels noch um vieles vermehrt und dauerhafter gemacht. Und so ha-

ben auch wiederhohlte Erfahrungen bewiesen, daß man selbst nassen und kalten Feldern, worauf der Gyps, wenn er allein gebraucht wird, keine, oder doch sehr geringe Dienste thut, mit erwünschtem Erfolge zu Hülfe komme, wenn man den gewöhnlichen Viehdünger, den man für sie bestimmt, in der Zeit, da er in der Mistståtte liegt, öfters mit Gypsmehl überstreuet.

Auszug eines Schreibens das Düngen mit Gyps betreffend, st. in No. 56 des Leipz. Int. Bl. v. J. 1774, S. 491.

Gründe wider die Wirkungen des Gypses als Dünger, und in so fern er den Boden wie Kalk oder Mergel verbessern soll, st. in der Anzeige von der leipz. ökon. Societät, in der Mich. Messe 1774, S. 17 — 26.

Ueber die Wirkung des Gypses als Dünger betrachtet, s. eb. das. Mich. Messe 1777, S. 17 — 24; und Oster-Messe 1780, S. 13, f.

Von dem Gyps, als einem außerordentlichen Mittel zu Vermehrung des Getreides und Fütterung, s. das 1 St. des 1 B. der Fränkischen ökonom. landwirthschaftl. Manchfaltigk. Schwab. 1777, 4. S. 9.

Joh. Ant. Giacomello Vorschlag, den Ertrag der Aecker, sowohl an Getreide als Futterkräutern, durch die Gypsdüngung zu vermehren; an die ökon. Gesellsch. zu Padua, im J. 1775, aus dem 12 B. des Giornale d'Italia, S. 97, übers. st. im 2 B. der italien. Bibliothek, Lpz. 1779, gr. 8. S. 117 — 131.

Von der Fruchtbarkeit des Gypsstaubes, s. Gottfr. Ludolf Graßmanns Plan zur Auseinandersetz. ganzer Gemeinden, in der Vorr. zu dems. im 3 und 4 St. des 2 B. des Stralf. Magaz. Berl. und Stralf. 1774, 8. S. 198, fgg.

Erfahrungen und gemeinnützige Bemerkungen vom Gipse und dessen nützlichen Gebrauch. Eine Preisschrift der Churfürstl. Maynzischen Gesellsch. nützl. Wissensch. zu Erfurt, herausgegeben von D. Ge. Imman. Hogel. Erf. 1780, 8. 2 B.

Der Landwirth, von Mich. Hube, 1 Th. 1 St. Warschau und Dresd. 1779, gr. 8. S. 111, fgg.

Versuche über den Gyps, von Hrn. N. A. Kirchberger, st. im 2 St. des 12 Jahrg. 1771, der durch die ökon. Gesellsch. zu Bern gesammelten Abhandl. und Beobacht. S. 31 — 68.

Ist der Dünger auf Hülsenfrüchten, als auf Erbsen, Bohnen, Wicken und Linsen, mit größerm Vortheil zu gebrauchen, als der Düngegips? und hört der fernere Nutzen des Gipses da auf, wenn die Hülsenfrüchte eingeerntet sind, oder hat man von ihm noch mehrern Gewinn in Rücksicht der Winterfrüchte zu hoffen? und wie geschieht solches? von Jo. Chr. Mayer, st. im 87 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1774, Col. 1383, fgg.

Jo. Fr. Mayers Lehre vom Gyps, als vorzüglich guten Dung zu allen Erdgewächsen auf Aeckern und Wiesen, Anspach 1769, 4 st. auch in Dessen Beytr. und Abhandl. zur Aufnahme der Land- und Haus-Wirthschaft. Frf. M. 1769, 8. S. 261 — 292.

Die

Die Vertheidigung des Gypses als einer vortrefflichen Dungsorte gegen verschiedene Zweifel, nun auch wider die dem Getreide so schädliche Schnecken gewisses und wider die Raupen muthmaßliches Mittel, in einer Antwort auf einen Brief in dem 89, 90 und 91 St. der Stuttg. Zeit. v. J. 1770, st. in Dessen zwoten Fortsetz. der Beytr. ꝛc. 1771, 8. S. 1 — 104.

Noch etwas vom Gyps, st. in Dessen dritten Fortsetz. der Beytr. ꝛc. 1773, 8. S. 107 — 138.

Eb. Dess. Lehrbuch für die Land- und Hauswirthe, Nürnb. 1773, 8. S. 72, f.

In eb. Dess. ökonom. Briefwechsel, erster Liefer. Frf. M. 1778, 8. enthält der 2te Brief, eine Vertheidigung des Gypses gegen den Vorwurf, daß durch das Streuen desselben nicht nur das Feld ausgesogen werde, sondern daß es auch den Bienen schädlich sey.

Milz Nachricht vom Dünger durch den Gyps, st. im 95 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1769, Col. 1517, fgg.

Ehrenrettung der Gypsdüngung gegen die Beschuldigungen eines Ungenannten, st. in (Hrn. g. R. v. Pfeifer) vermischten Verbesserungsvorschlägen ꝛc. 1 B. 2 St. Frf. M. 1777, 8. S. 47 — 52.

Hrn. Past. Nimrod zu Quenstädt, Nachricht von seinen im J. 1778 auf einem Kleeacker gemachten Versuch mit der Gypsdüngung, st. in der Anzeige von der leipz. ökon. Soc. in der Ostermesse 1779, S. 27, f. Er hat erstlich 20 Schritte lang am Anfange des Ackers unbestreut gelassen, hernach 20 Schritte lang und quer über Gypsstaub gestreuet, wieder 40 Schritte lang frey gelassen, und wieder 40 Schritte lang bestreuet. Er befand hernach, daß der Klee auf den bestreueten Stellen zwar nicht zum Erstaunen, aber doch wirklich etwas besser stand. Auf dem Rocken schien ihm der Gyps auch nicht ohne Nutzen gewesen zu seyn.

Balthas. Sprengers Landwirthschaftskalender, a. d. J. 1770, S. 36, f. und a. d. J. 1771, S. 45.

Hrn. D. F. L. Triboler Sendschreiben an Hrn. Mayer, den Gypsdung betreffend, d. d. Bern, den 9 Jan. 1773, st. im 18 St. der gel. Beytr. zu den Braunschw. Anz. v. J. 1773, Col. 142, fgg.

Versuche über den Gyps, von Hrn. Tschiffeli, st. in den Berner Abhandl. a. d. J. 1771, S. 69 — 83.

Auch zu Vertilgung der schädlichen Acker-Schnecken und der Mäuse, wird das Gypsmehl als ein souveränes Mittel angepriesen; s. die Artikel Maus und Schnecke.

Man ist in den Versuchen mit Gyps, zum Besten der Landwirthschaft, noch weiter gegangen, und der Einwurf, daß zu befürchten sey, Gyps werde dem Viehe, welches mit Gras oder Heu von begypsten Wie-

sen gefüttert werde, schaden, hat Gelegenheit gegeben, zu bemerken, daß man selbst Gypsmehl als eine Arzeney des Viehes gebrauchen könne. Hr. Mayer legt dem Publico so gar gerichtliche Zeugnisse vor, daß krankes Vieh durch Gypsmehl curirt worden; und so bestätigen pfälzische Landwirthe eine andere Aussage von ihm, daß nähmlich Mastvieh, wenn auf jedes Futter etwas Gypsmehl gestreuet, oder davon in das Saufen gemischt wird, eher und mit besserm Erfolge fett werde. Indessen rathe ich doch an, hierbey behutsam zu verfahren; und ohne Zweifel wird man bey Versuchen dieser Art sicherer verfahren, wenn man nicht rohen, sondern gebrannten Gyps, und beym Futter nur kleine Portionen davon nimmt.

Das Füttern mit Gypsmehl haben die Bauern zu Bürkheim im Churpfälzischen selbst aufgebracht, nachdem sie die Wirkungen eines gewissen Altares näher untersucht hatten. Bey jeder Wallfahrt ward die Masse dieses Wunderaltares vermindert, indem die Landleute sich eine Portion Pulver abschabeten, und solche ihrem Vieh unter das Futter mengten. Endlich entdeckte man, daß der Altar aus Gypsstein bestehe; und jetzt thut der Gyps dieselben Wunder.

In der Metallurgie hat der Gypsstein einen sehr geringen Nutzen. Einige haben zwar dafür gehalten, daß man denselben wenigstens bey dem Schmelzen des Eisens anwenden könne; allein, man hat befunden, daß, wegen des dabey erzeugten Schwefels, das Eisen weiß und kaltbrüchig wird; und Hr. Oberbergrath Lehmann erfuhr, daß das beste Roheisen, wenn demselben bey dem Verfrischen auch nur ein Hunderttheil Gyps zugesetzt wird, ein sprödes unbrauchbares Stab-Eisen gebe, und einen sehr starken Abgang mache. Darauf bauet Hr. geh. Oberbergr. Gerhard die Folge: man könnte hieraus vielleicht den Schluß machen, daß der Gyps bey dem Verschmelzen stark eisenschüssiger Kupfererze, besonders solcher, welche wenig Schwe-

Schwefel bey sich führen, dienlich seyn möchte, allein, die hierbey entstehende Schwefelleber raubet zu viel am Gehalte; wenn aber Eisensauen sich auf die Sohle des Ofens zu sehr ansetzen, so thut alsdenn der Zusatz von etwas Gyps, durch die Form angeworfen, gute Dienste.

Der Gyps gehört, **von Menschen innerlich gebraucht**, unter die Gifte; und zwar ist er ein desto gefährlicheres Gift, je weniger dasselbe weder am Geruche, noch am Geschmacke, erkannt werden kann. Der Gebrauch des rohen ist nicht schädlicher, als der Gebrauch der Kalkerde, und zieht nur alsdenn schlimme Folgen nach sich, wenn er unter unsere gewöhnliche tägliche Nahrungsmittel, unter Mehl und Brod, kommt, und anhaltend wirken kann. Desto gefährlicher aber ist der gebrannte Gyps. Wenn man ihn in Wasser, mit Mehl, zu einem Brey kocht, so schadet er nicht, so lange er flüssig bleibt; so bald er aber in Ruhe kommt und zu Boden fällt, so greift er durch seine Schwere den Magen und die Gedärme an; sauget die Feuchtigkeiten, welche er daselbst antrifft, in sich; verhärtet damit zu einer Masse, welche zu erweichen, oder, wenn es viel ist, wieder hinweg zu schaffen, die Kräfte des Körpers nicht vermögend sind; verstopft die Mündungen der Gefäße, durch welche der Nahrungssaft zu den schon zubereiteten Säften gebracht wird, und legt dadurch den Grund zu einer unheilbaren Auszehrung. Kommt aber mehr davon auf einmahl in den Körper, so erregt er grausame Schmerzen, und zuweilen einen schnellen Tod.

Ramazzini beobachtete, daß die meisten Gypsarbeiter von den Gypstheilchen, die sie beständig in sich ziehen, in Engbrüstigkeit und mancherley Verderben der Säfte verfallen. Plinius erzählt, daß Proculejus in einem heftigen Mageaschmerzen Gyps genommen, und sich dadurch den Tod zugezogen habe. Diesen verabscheuungswürdigen Kunstgriff ge-

brauchte

brauchte ein Mann, sich von seiner Frau los zu machen; sie zehrte aus, und bekam die Wind=Wassersucht.

JOS. LANZONI obs. de morte à gypso sumto, st. in *Mangeti Biblioth. med. pract.* Lib. 18; und in *Lanzoni Opp. omn. med. phys. & philolog.* Lausann. 1738, gr. 4. To. II. S. 528.

Einem solchen, der Gyps als ein Gift bekommen hat, muß man sogleich Brechwurzel bis zu ½ Quent in Meth, oder verdünntem Meerzwiebelhonig, geben, und darauf saure Molken trinken lassen. Ueberhaupt aber sind saure Molken und Pflanzensäuren, abwechselnd mit Oehl getrunken, und auch bey den Speisen allenthalben angebracht, die vorzüglichsten Gegenmittel.

Von Vermischung oder Verfälschung des Mehles zum Brodbacken mit Gyps, siehe Th. VI, S. 730.

Von Verfälschung des Weines mit Gyps, siehe im Art. Wein=Verfälschung.

Gyps, (Puppen=) siehe oben, S. 421.

— — (Schiefer=) siehe Gyps=Spath.

— — (Strahl=) Federspath; s. unter Spath.

Gyps=Bild, siehe oben, S. 458, fgg.

Gyps=Braun, Fr. Brun de plâtre, ein kleiner glänzender Stein, der aus den Gypsgruben gezogen wird. Die Goldschläger calciniren ihn, und machen ein Pulver daraus, womit sie das Küssen, worauf sie das Gold zerschneiden, bestreuen.

Gyps=brennen, siehe oben, S. 419, fgg.

Gyps=Decke, die mit Gyps überzogene Decke eines Zimmers; siehe Th. IX, S. 35.

Gyps=Druse, siehe oben, S. 416.

Gyps=Dünger, siehe oben, S. 460, fgg.

Gyps=färben, siehe oben, S. 449.

Gyps=Kalk, siehe oben, S. 419, fgg.

Gyps=Kalk=Mühle, siehe oben, S. 432.

Gyps=Kalk=Sieb, siehe oben, S. 431.

Gyps=

Gyps-Kraut, bey den neuern Schriftstellern des Pflanzenreiches, eine Pflanze mit 10 Staubfäden und zwey Staubwegen, deren eine Art bey uns häufig an den Wegen wächst; Gypsophila *Linn.*

Gyps-Krystalle, siehe oben, S. 416.

Gyps-Marmor, siehe oben, S. 448, fgg.

Gyps-Mehl, ein zu einem feinen Staube oder Mehle gemahlner Gyps.

Gyps-Ofen, siehe oben, S. 423.

Gyps-Sinter, ein gypsartiger Sinter, Gyps in Gestalt des Sinters. Siehe Sinter.

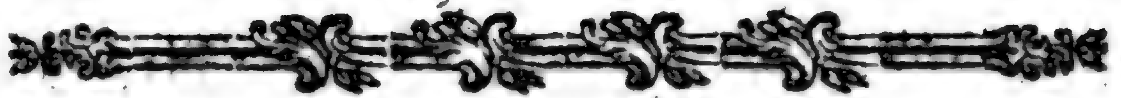
Gyps-Spath, ein spathartiger Gyps, oder gypsartiger Spath, d. i. Gyps, welcher in dünnen Blättern bricht, und auch Schiefergyps genannt wird. Siehe Spath.

Gyps-Stampfmühle, siehe oben, S. 461.

Gyps-Stein, siehe oben, S. 413, und 415, fgg.

Gyps-Stock, Schienstock; siehe Schien-Holz.

Gyrole, Sium Sisarum *Linn.* siehe Zucker-Wurzel.



H. H.

H, der achte Buchstab im Alphabete der deutschen, und der meisten übrigen abendländischen Sprachen, obwohl die Italiäner und Franzosen denselben nur selten aussprechen. Das auf den französischen Gold- und Silbermünzen befindliche H zeiget an, daß sie zu Rochelle gepräget worden sind. Bey den Aerzten und Apothekern ist H, wenn es allein steht, oder mit b verbunden wird, HB. oder hb. oder Herb., Herba, das Kraut.

Ha! ein Zwischenwort, welches sowohl im gem. Leben, als in der edlen Schreibart gebraucht wird, verschiedene Empfindungen und Gemüthsbewegungen auszudrucken. 1. Einer mit Unwillen, mit Zorn begleiteten Verwunderung; wo es im g. L. zuweilen verdoppelt wird. Ha! ha! nun kenn ich dich! 2. Des Unwillens, des Verdrusses allein. 3. Oft auch der Verwunderung allein. Besonders im gem. Leben, über eine neue, unerwartete Sache, wo es gemeiniglich verdoppelt wird. 4. Der Freude, wo es in manchen Gegenden auch Heh! lautet; in andern aber hey! 5. Eine Nachahmung des Lachens, wo es allemahl verdoppelt wird. 6. In den niedrigen Sprecharten auch ein fragendes Zwischenwort, für was, wo es oft als ein unarticulierter Schall aus der Gurgel hervor gebracht wird, in einigen Gegenden aber he! lautet.

Wenn diese Interjection verdoppelt wird, so hat allemahl das zweyte ha! den Ton.

Haar. (*) [das] 1. In der weitesten Bedeutung, ein jedes zartes Zäserchen, in welcher es nur noch in einigen Fällen üblich ist. Ottfried nennt die Nadeln oder Tangeln der Fichten Har. In einigen oberdeutschen Gegenden, z. B. in Oestreich und Baiern, wird noch der Flachs Haar genannt, in welcher Bedeutung schon in der monseeischen Glosse Hara vorkommt. Dahin gehört auch das Schonische Hör, Flachs. Auch die einzelen Zäserchen der Wolle und Seide werden häufig Haare genannt. Bey den Tuchmachern, Tuchscherern und Walkern, heißt Haar, die rauche Wolle, die sich in oder auf einem schon bereiteten Tuche findet. Daher kommen verschiedene Redensarten dieser Professionsverwandten, als: ein Tuch aus den Haaren rauhen, das gewalkte Tuch mit der Strohkarde oder Streiche wieder rauch machen; das Tuch aus den Haaren scheren, es das erste Mahl, oder aus dem Gröbsten scheren; das Tuch aus den Haaren ziehen, die im Walken abgegangenen Haare abstreichen; ein Tuch zu halben Haaren scheren, die Haare nur halb abscheren. Eben dieselben pflegen auch die linke Seite eines Tuches Haar, so wie die rechte Grund zu nennen. Siehe auch Haar-Mann. Ein Faden roher Seide, welcher über sich selbst gedrehet

(*) Bey dem Willeram Har, bey dem Tatian Haru, im Niedersächs. und Dän. gleichfalls Haar, im Engl. Hair, im Angels. Haer, im Franz. Haire, im Schwed. Här. Casaubonus leitet es von κειρα, das Scheren, Wachter von ειρω, ich flechte, und Junius von κειρας her; Ableitungen, deren Zwang sogleich in die Augen fällt, und schon um der ersten allgemeinen Bedeutung dieses Wortes willen nicht statt finden. Mit mehrerer Wahrscheinlichkeit rechnet Ihre die Latein. hirtus, hirsutus, und hircus, zu der Verwandtschaft dieses Wortes, obgleich das letztere mit mehrerm Rechte zu dem alten hirzen, hirten, stoßen, Franz. heurter, gehören möchte. Ottfried und andere ältere Schriftsteller nennen das Haupthaar Fase, Vahs; siehe Fase und Fächser, imgl. Vlahs; siehe Flachs, womit das Wend. Las, Haar, Griech. λασιος, übereinstimmet.

het ist, wird in den Seiden-Manufacturen ein Haar, oder absolute Haar genannt. Siehe Haar-Seide.

2. In engerer und gewöhnlicherer Bedeutung, die zarten röhrförmigen Fasen, womit die Haut sowohl mancher Thiere, als auch der Menschen an gewissen Theilen des Leibes bekleidet ist, und zarter als Borsten und Grannen, aber härter und gröber als Wolle sind; L. Capillus, Crinis, Pilus, Fr. Cheveu, Chevelure, Crin, Poil.

Sowohl von Individuis, einzele Auswüchse dieser Art zu bezeichnen. So fein wie ein Haar, oder wie ein Härchen. Es ist kein gutes Haar an ihm (*), im g. L. er ist im Grunde verderbt. Ich frage nicht ein Haar darnach, nicht das geringste. Er hat kein Haar von seinem Vater, ist ihm nicht im geringsten ähnlich. Auch figürlich, wegen der geringen Breite eines Haares, einen fast unmerklichem Raum, Zeit-Punct oder Grad der innern Stärke zu bezeichnen. Es trifft auf ein Haar zu, völlig, so daß auch nicht eines Haares breit Unterschied wahrzunehmen ist. Nicht ein Haar breit weichen. Bey einem Haare; in den niedrigen Sprecharten, bey einer Haar, bey nahe. Bey einem Haare hätten Sie mich böse gemacht. Er ist nicht um ein Haar, oder nicht ein Haar, besser. Meine Antwort war doch nicht ein Haar anders als die ihrige. Sie ist noch kein Haar besser als vordem. Auf ein Haar, sehr genau.

Das

(*) Die Friesen pflegten bey dem Schwören ihre linkere Haare ein wenig hervor zu ziehen, und die Finger der rechten Hand darauf zu legen; daher ein Sprichwort von ihnen aufgekommen, daß man alsdenn erst einem Friesen glauben könne, wenn er seine Haare mit dem Finger berührt hätte. Von einem solchen hingegen, der ganz ungewissenhaft war, und auch seinen Eid geringe achtete, pflegte man zu sagen: es sey kein gutes Haar an ihm, welches bey uns ebenfalls zum Sprich-Worte von liederlichen Leuten geworden ist.

Das Ziel auf ein Haar treffen. Er schießt auf ein Haar. Das weiß ich auf ein Haar.

Imgleichen als ein Collectivum, ohne Plural und ohne Diminutivo, alle an einem Thiere befindliche Haare, oder auch eine unbestimmte Menge auszudrucken. Der Esel hat graues, das Rindvieh gemeiniglich röthliches Haar. Daher Haar im g. L. oft von der Farbe eines Pferdes gebraucht wird. Goldenes Haar, im g. L. Güldenhaar, ein Nahme verschiedener Pflanzen; siehe Gold-Haar.[1] Noch mehr im Plural. Schwarze, krause Haare haben. Haare bekommen. Haare lassen müssen, in einem Streite den kürzern ziehen, imgleichen Schaden, Verlust, leiden. Haare auf den Zähnen haben, Erfahrung, Wissenschaft besitzen, eigentlich einen ehrwürdigen Bart haben.

3. In der engsten Bedeutung, die Haare des Hauptes bey Menschen, das Haupthaar, wo es sowohl von Individuis, als auch collective, und zwar sowohl im Singular allein, als im Plural allein gebraucht wird. Es soll dir nicht ein Haar gekrümmet werden, es soll dir nicht die geringste Beleidigung widerfahren. Ein schönes, krauses, langes Haar haben. Sein eigenes Haar tragen, im Gegensatze des fremden oder falschen. Sich das Haar wachsen lassen, abscheren. Krauses Haar, krauser Sinn. Noch häufiger aber im Plural. Lange, starke Haare haben. Sich die Haare wachsen lassen, sie abscheren. Sich die Haare ausraufen. Graue Haare bekommen, vor Alter oder Sorgen. Die Haare stehen mir zu Berge, vor Schrecken, vor Grausen. Der Schrecken trieb mir die Haare zu Berge. Dahin auch die im g. L. üblichen figürlichen R. A. gehören: Jemanden bey den Haaren zu etwas ziehen, ihn dazu zwingen. Etwas bey den Haaren herbey ziehen, es auf eine gezwungene Art anbringen, oder auf etwas an-

wenden, es zu weit herhohlen. Einander in die Haare gerathen, handgemein werden, in einen Streit gerathen, uneins werden. Sich in den Haaren liegen, sehr uneins seyn. Laß dir darüber keine grauen Haare wachsen, mache dir darüber keine Sorgen. Ein Wald oder ein Berg steht ganz, oder voll, in Haaren, im Forstwesen, wenn er noch hinlänglich mit Holz und Bäumen bewachsen ist.

Daher haaricht, den Haaren ähnlich. Haarichtes Silber, Haarsilber. Haarichtes Gold, Haar-Gold. Haaricht gewachsenes Erz, haarförmig. Haarig, mit Haaren bewachsen, Haare habend. Ein haariges Thier. Hären, aus Haaren bestehend, aus Haaren verfertigt; im Oberdeutschen auch härin. Ein härenes Sieb. Eine härene Decke. Härine Kleider, 4 Esr. 16, 2. Ein häriner Sack, Offenb. 6, 12.

Siehe auch haaren.

* * *

I. Haar der Menschen. So gleichgültig man auch nur immer die Haare ansehen, oder wohl gar als überflüssig übersehen mag: so sind sie doch eben noch nicht ein so unedler und schlechter Theil des Körpers, sondern machen schon darum einen vorzüglichen Theil desselben aus, weil sie fast die ganze äußerliche Fläche desselben einnehmen, und nur an sehr wenigen Orten fehlen. Man versteht nähmlich unter den Haaren diejenigen dünnen, zarten, langen, schlanken, kegelförmigen, verschiedentlich gefärbten, starren und beweglichen, oder mit einer gewissen Schnellkraft versehenen Fäden oder Körper, welche fast überall an der äußerlichen Oberfläche hervor stehen, und welche sowohl durch die Oberhaut und die übrigen allgemeinen Decken durchgehen, als auch aus dem darunter liegenden Fette, vermittelst zarter doch fester Wurzeln, hervor sprossen.

Ein

Ein jedes einzeles Haar aber muß man, um sie genauer kennen zu lernen, in drey besondere Stücke zergliedern und abtheilen; nähmlich in den untersten Theil oder die Haarwurzel, welche unter der Haut im Fadengewebe und im Fette verborgen liegt; ferner, in den mittlern Theil oder den Körper; und endlich, in das äußerste Ende oder die Spitze, welche beyde letztern sich außerhalb der Haut befinden. Die Haar-Wurzel, oder der unterste Theil der Haare, vermittelst dessen sie in der Haut befestigt sind, stellt ein kleines, bald zirkelrundes, bald länglich- oder eyrundes Knöpfchen oder Säckchen vor, welches aus verschiedenen auf einander liegenden Häutchen oder Blättchen besteht, die mit den feinsten Gefäßen durchwirkt sind, und welches, wegen dieser Aehnlichkeit, auch die Haarzwiebel, Bulbillus, genannt wird. Aus dem untersten Ende derselben, welches aus einer im Fette befindlichen kleinen Vertiefung mit kleinen hervorragenden Fasen oder Fäden liegt, entspringt die Saft-Röhre, welche hernach durch das ganze Haar, bis an die äußerste Spitze hindurch läuft. Der mittelste Theil, nähmlich der Körper oder Stamm des Haares raget außerhalb der Haut durch eine Oeffnung oder Schweißloch derselben hervor, und besteht aus verschiedenen über einander liegenden Häuten, die sowohl von dem Fadengewebe unter der Haut, als von der Ober-Haut selbst, durch eine geschehene Verlängerung entstehen, ferner aus der Saftröhre, und andern kleinen durchflochtenen zarten Gefäßen. Der äußerste und letzte Theil ist die Spitze, welche nach Art eines Kegels spitzig zuläuft, und bald geschlossen, bald zertheilt und faserig erscheint; welcher letztere Umstand aber nicht sowohl für natürlich, als vielmehr für eine Krankheit der Haare anzusehen ist.

Es findet sich ein großer Unterschied der Haare, in Ansehung des Ursprunges derselben, der Gegenden,

wo sie anzutreffen sind, ihrer Länge, Menge, Dicke, Härte, Stärke und Festigkeit, ihrer Farbe, Krause, und ihres Nutzens.

Die Orte, wo die Haare eine beträchtliche Dicke, Länge und Festigkeit bekommen, sind die ganze obere und hintere Gegend des Hirnschedels; ferner der Nacken, die Schläfe, der Eingang des Gehörganges, auch die Augenbraunen, und die Augenwimpern; bey Mannspersonen die obere und untere Lippe und das Kinn, daher auch das ganze Gesicht, indem sie bis an die Stirn hinauf steigen, mit einem haarigen Umkreise umgeben ist. Ferner, der Umfang um die Warzen der Brüste, die männliche Brust, die Achselhöhle, die Scham, wo sie nach dem Nabel hinauf eine pyramidalische Figur machen; der Hodensack, die Gesäßnath (Perinaeum), der Hintere, die äußere Seite fast des ganzen Armes, der Handwurzel (Carpus), der Mittelhand (Metacarpus), und die erste Gliederreihe der Finger; das ganze in- und auswendige Dickbein, (die kahle Fläche zu oberst und äußerlich, welche eine Hand groß ist, ausgenommen,) das ganze Schienbein überall; endlich die obere Gegend des Mittelfußes und der ersten Gliederreihe der Zehen.

Die Haare, welche außer diesen Orten auf der Haut wachsen, sind seltener, weicher und kürzer; auch nicht bey allen beständig an einerley Orten. Zuweilen sind auch, vornehmlich bey haarigen Mannspersonen, die Thränendrüschen (Carunculae lacrymales) mit einigen Haaren besetzt. Daß in der flachen Hand und auf den Fußsohlen kleine Haare gefunden werden, ist etwas seltenes. Widernatürlicher Weise werden auch zuweilen an inwendigen Orten, Büschel Haare, die aber nicht allezeit in einer fetten Materie verwickelt sind, in der großen Thränendrüse (Glandula lacrymalis), in den Gedärmen, in den Harnwegen, im Eyerstocke, in der Gebährmutter, in den Hoden ꝛc. gefunden.

Allenthalben aber, wo die Haare entweder der Natur gemäß äußerlich auf dem Körper, oder widernatür-

türlicher Weise in den innern Theilen wachsen, befindet sich eine für sie sehr geschickte öhlichte Mutter und zähe Materie. Daher sind an keinem Orte mehrere und längere Haare, als auf dem Kopfe, in der Achsel-Höhle, an der Scham, und an der Oeffnung des Mast-Darmes; denn diese Gegenden sind mit den meisten Fetthöhlchen (Folliculus adiposus) versehen. Wo hingegen diese Höhlchen nicht vorhanden sind, da sind auch keine Haare. Daher entspringen die meisten Haare aus dem Fette, die kleine Wolle (Lanugo) aber aus dem Körper der Haut selbst.

Einige Haare bringt der Mensch mit auf die Welt, andere hingegen kommen erst allmählich nach der Geburt zum Vorschein. Man rechnet zu denjenigen, welche gleichsam mit uns gebohren werden, vornehmlich einen allgemeinen wollichten Ueberzug, womit die Oberfläche neugebohrner Kinder fast überall bedeckt ist. Man hat darum den Menschen unter die haarigen Thiere rechnen wollen. Da aber diese zarte Wolle unter dem schleimigen Fadengewebe der Haut nur ganz locker ansitzt, so verliert sich dieselbe, vielleicht durch das Reiben der Windeln und Kleider, kurz nach der Geburt, und hinterläßt keine einzige Spuhr ihres vorigen Daseyns. Es scheint, daß dieser wollichte Ueberzug dem zarten Körperchen nur im Mutterleibe zur Bedeckung dienen solle, damit nähmlich weder die Feuchtigkeiten, worin das Kind schwimmt, durch die Schweißlöcher in den Körper eindringen, noch etwann sonst die noch zu feine Oberhaut hierdurch zu schlaff gemacht werde. Ferner gehören hierher die Haupt- oder Kopfhaare, Capilli, Fr. Chevelure, wovon man die bey dem männlichen Geschlechte Caesariem, bey dem weiblichen aber Comam nennet, nicht weniger die Augenbraunen, Supercilia, und Augenwimpern, Cilia. Jene entstehen, wachsen und vergehen, mit der Geburt, dem Wachsthume und der Abnahme des Kör-

pers zugleich, diese aber leiden keine augenscheinliche Zunahme oder Veränderung, sondern bleiben, wie sie vom Anfange gewesen sind. Unter denjenigen Haaren aber, welche erst allmählich nach der Geburt, oder zur Zeit der Mannbarkeit hervor keimen, gibt es einige, welche, wenn sie einmahl hervor gesprossen sind, ein unumschränktes und nie aufzuhaltendes Wachsthum haben; andere hingegen, welche nur eine gewisse und festgesetzte Länge erhalten. Zu den ersten gehören die Haare des Bartes, welche, so lange sie anfänglich noch ganz weich, wollig und weißlich oder blond sind, das Milchhaar (Federhaare, Staubhaare, im Oberd. Gauchfedern, Gauchhaare), L. Lanugo. Fr. Poil follet, und diejenigen, welche um die Oberlippe herum stehen, der Knebelbart, Gr. und Lat. Mystax, genannt werden. Zu den übrigen aber rechnet man die Haare in den Ohren, die Nasenhärlein (Vibrissae), welche etwas kleiner sind, imgleichen die Haare unter den Achseln (Pili subalares, oder Hircus), die Schamhaare (Pubes), und diejenigen, welche um diese Gegenden herum sich befinden, ferner die Haare auf der Brust, um den Nabel u. s. w.

In Ansehung der Länge der Haare, verhält es sich in den nördlichen Ländern nach folgender Ordnung. Die längsten sind die Hauptshaare; hierauf folgen die Haare des Bartes, der Scham und der daran liegenden Theile, unter den Achseln, um die Warzen der Brüste und auf der Brust der Manns-Personen, an den Füßen, an den Armen; hierauf die Augen-Braunen, die Augenwimpern, die Haare in der Nase; alsdenn die übrige Wolle. Das Haupthaar, welches bey den Frauens-Personen länger als bey den Mannspersonen ist, wird in hiesigen Ländern selten über 1 Elle lang. Die Haupthaare wachsen jährlich ungefähr auf 4 rheinl. Zoll. Das größte Gewicht derselben beläuft sich, wenn sie nicht mit Pomade eingeschmiert worden, auf ungefähr 20 Loth bis $\frac{3}{4}$ Pfund. Die größte Länge des Bartes ist $1\frac{1}{4}$ brab. Elle. Die größte Länge der Scham-Haare einer Weibsperson war so groß, daß ihr dieselben bis unter die Knie herunter hingen. Die Haare unter den Achseln

wa-

waren bey einem Bauer aus dem Bisthume Münster 3 rheinl. Zoll lang.

Die Menge der Haare ist in verschiedenen Theilen auch sehr unterschieden. Hr. Prof. Withof hat hier und da gezählet, wie viele in einem Stücke Haut, welches ¼ eines rheinl. Zolles betrug, gesteckt haben. Der Unterschied der Zahlen verhielt sich, wie folget:

Auf der Scheitel oder dem Wirbel - - - - - -	293
Auf dem Hinterhaupte - - - - - - - - - -	225
Auf dem Vorderhaupte - - - - - - - - - -	211
An dem Kinne - - - - - - - - - - - - -	39
An der Scham - - - - - - - - - - - - -	34
An dem untern Arme - - - - - - - - - - -	23
Auf dem Knochen der mittlern Hand, der zu dem kleinen Finger gehört - - - - - - - - - -	19
Auf der vordern Seite des Schenkels - - - - -	13

Die meisten Haare waren also bey diesem erwachsenen, nur mittelmäßig behaarten Menschen, auf der Scheitel. Wenn man also die kleinste Zahl, welche 211 ist, annimmt: so kann man, wenn man die mit Haaren bewachsene Fläche des Kopfes ausmißt, ungefähr wissen, wie viel wenigstens Haare den hintern und vordern Theil des Kopfes einnehmen. Viel zahlreicher aber muß das Haar nothwendig gewesen seyn, vermittelst dessen, nach des Busbeq Berichte, ein gewisser Tatar nicht allein vor aller rauhen Witterung, sondern auch sogar vor den Pfeilschüssen, sicher war. Ihre Anzahl aber, wie auch ihre Länge, ist nicht allezeit einerley, sondern wird durch mancherley Zufälle bald vermehret, bald vermindert; gleichwie man nicht selten bärtige Frauenspersonen sieht, bey welchen die Verhaltung der monathlichen Reinigung durch keine andere Auswürfe ersetzt wird.

Der Durchmesser der Haare ist nach Verschiedenheit des Ortes und der Farbe unterschieden. Auf einer Fläche, die Hr. Withof ¼ Zoll groß machte, zählte Derselbe Haare, die nahe bey einander standen, und fand

von den ganz schwarzen	147
schwarzbraune - - -	162
lichtgelbe - - - -	182

Diesen Erfahrungen zufolge, ist also der Diameter eines Haupt
haares nicht größer, als $\frac{1}{147}$ des vierten Theiles eines rheinl.

rheinl. Zolles. Der Durchmesser desjenigen Ganges, welcher längst dem Haare in der Mitte hinläuft, ist wenigstens 8 Mahl kleiner, als der Durchmesser des ganzen Haares; folglich beträgt der Diameter dieses Ganges höchstens $\frac{1}{1176}$ von $\frac{1}{4}$ Zoll in eben dem Maße. Uebrigens ist auch der Durchmesser der Haare, nach Verschiedenheit des Ortes, wo sie sich befinden, verschieden. Die dicksten sind an der Scham; auf diese folgen die Barthaare und die Haare unter der Achsel; alsdenn die längern Haare in der Nase, und die Kopfhaare; nach diesen die Haare der Augenbraunen und Augenlieder bey Erwachsenen. Endlich hat auch nicht das ganze Haar allenthalben einerley Dicke.

Die Härte der Haare beruhet hauptsächlich auf der Rinde, und ist an verschiedenen Orten verschieden. Die etwas langen Haare in der Nase sind am härtesten. Die schwarzen sind härter, als die hellen. Bey Erwachsenen sind sie ebenfalls härter, als bey Jüngern; auch bey Mannspersonen härter, als bey Weibspersonen. Die Alten hielten diejenigen, welche ein hartes Haar hatten, für grausam (*).

Die Stärke und Festigkeit der Haare, oder das Zusammenhängen ihrer Theilchen, zeigen einiger Maßen folgende bey dem Hauptbaare angestellte Beobachtungen an.

Ein 5 Zoll langes Haar hob, ehe es zerriß	$5\frac{1}{16}$	Loth.
- 8 - - - - -	$4\frac{9}{16}$	=
- 11 - - - - -	$4\frac{3}{4}$	=
- 12 - - - - -	$4\frac{1}{2}$	=
- 14 - - - - -	$4\frac{1}{4}$	=

Folglich trägt jedes Haar leicht 4 Loth. Erwägt man nun die Anzahl der Haare auf dem Kopfe: so wird man die gewaltige Stärke des Hauptbaares bey einem Manne, dessen Bartholin gedenkt, der einen eisernen, 400 Pfund schweren, Amboß mit den Haaren

(*) Hispida membra quidem & durae per brachia setae
Promittunt atrocem animum; sed &c.

Juvenal.

ren seines Hinterhauptes fortzog, nicht mehr so gar sehr bewundern. Daher haben die Alten die Kopf-Haare der Weiber zuweilen an statt der Stricke, die Armbrüste und großen Bogen damit zu spannen, ja so gar zuweilen ein Schiff damit fort zu ziehen, gebraucht.

Sowohl das Wachsthum, als die verschiedene Farbe der Haare, rühren von dem Marke her, welches aus der Zwiebel, vermittelst der Saftröhre, durch das ganze Haar geleitet wird, wiewohl nicht zu läugnen ist, daß auch das Klima einen sehr großen Einfluß in die Farbe der Haare habe, und daß es eben daher komme, daß ganze Völker und Thiergeschlechter hierin oftmahls etwas ganz besonderes und eigenes haben. Man unterscheidet vier Hauptfarben der Haare, die blonde, die braune, die schwarze, und die rothe, davon aber jede wieder verschiedene Abweichungen hat. Das goldgelbe blonde wird dem milchblonden vorgezogen; das aschfarbige blonde hingegen wird für das schönste gehalten. Das eigentliche braune, das hellbraune und das dunkelbraune, sind die gewöhnlichsten Farben. Unter den schwarzen ist das glänzend schwarze seltener. Das rothe geht durch vielerley Abänderungen von dem goldgelben bis zu dem brennendrothen. Ein lichtgelbes, weiches, dem Flachse ähnliches Haar, nennt man Flachshaar. In der Kindheit haben die Haare eine helle und glänzende Farbe, die in dem männlichen Alter dunkler wird, und in dem hohen Alter gänzlich verschwindet, so daß nichts als eine feste und schneeweiße Structur übrig bleibt. Die zarte Wolle wird später, als das übrige Haar, dunkel; die Haare an der Scham aber werden es eher, als das Haupthaar. Die Bewohner kalter Gegenden haben weißeres, die in heißern Gegenden hingegen schwärzeres Haar. Daher haben die Aegypter, Araber, Indianer, Spanier, Italiäner, und andere in war-

 men

men Ländern wohnende, Völker die schwärzesten Haare; die in einem temperirten Klima wohnenden, braune; die Engländer, Holländer, Schottländer, Dänen, und andere in mitternächtigen Ländern wohnende, und die in kältern Gegenden gebohren werden, haben gemeiniglich in das Weißliche fallende Haare. Lionel Wafer hat beobachtet, daß die Einwohner der amerikanischen Meerenge milchfarbiges Haar haben. Die ordentliche Farbe der Haare der Lappländer, ist roth.

Die Aegypter hatten ein Gesetz, vermöge dessen diejenigen Leute getödtet wurden, die rothe Haare hatten. Man sieht rothe Haare für ein unglückliches Zeichen; und diejenigen, die sie hatten, für Menschen, die von den Göttern gezeichnet wären.

Es ist ein sehr altes Vorurtheil, daß Leute, welche rothe Haare haben, auch nicht viel taugen. Martialis sagt schon:

Crine ruber, niger ore, breuis pede, lumine laesus,
Rem magnam praestas, Zoile, si bonus es.

Und im Deutschen hat man die Sprichwörter: Rothe Haar und Erlenbogen, so gerathen, soll man loben; und: Rothe Haare und Ellernholz wachsen auf keinem guten Boden. Man muß hier einen Unterschied machen unter gelben und rothen Haaren, welcher jetzt nicht mehr so genau beobachtet wird. Gelbe Haare hielten die Römer, und unsere Vorfahren, die alten Deutschen, für eine große Schönheit. Martial glaubt, die Haare seiner Lesbia nicht besser rühmen zu können, als wenn er sagt: er habe ihr deswegen Haare aus Deutschland geschickt, damit sie sehen könne, wie viel gelber die ihrigen wären.

Arctoa de gente comam tibi Lesbia misi:
Vt scires quanto sit tua flaua magis.

Die Helden, welche sich im Blute ihrer Feinde gebadet hatten, bedienten sich der Weibspersonen, die gelbe Haare hatten, wenn sie im Triumph aufzogen, und öffentlich Staat machen wollten. Je gelber die Haare waren, je mehr der Busen in das Weiße fiel, und je zärter der Bau ihres Leibes war, je höher achtete man die Schönheit solcher Weibspersonen, die vor dem Triumphwagen des Helden hergingen, und ihre Haare,

re, die mit Bändern durchflochten waren, zum Zeichen der Verherrlichung des Helden zerstreut mußten hangen und wehen lassen. Die rothen Haare hingegen wurden jederzeit für eine Häßlichkeit gehalten. Clitipho beym Terenz verweiset die Braut, die ihm sein Vater vorschlug, sonderlich deswegen, weil sie rothe Haare hätte.

— — — *rufam*ne illam virginem,
Cæsiam, sparso ore, adunco naso? non possum pater.

Die Ursache, warum man die rothen Haare für ein Zeichen eines bösen Gemüthes angenommen hat, liegt sowohl in der Unwissenheit der Logik, als in der Unwissenheit der Physik. 1. Die Unwissenheit der Logik ist die erste Quelle vorgedachter Sprichwörter. Man schließt so: Der Fuchs ist rothhaarig und falsch; dieser Mensch hat rothe Haare, wie der Fuchs; folglich ist er auch falsch wie der Fuchs. Allein, man kann das Elende, Niedrige und Falsche, welches in diesem Schlusse steckt, gleich bey dem ersten Anblicke fühlen. Wenn man schließen will, so muß auch folgender Schluß gelten: Der Rabe hat einen schwarzen Kopf, und ist ein Erzdieb; dieser Mensch hat schwarze Haare; folglich ist er auch ein Dieb wie der Rabe. Man könnte, wenn man, diesen possierlichen Schlüssen etwas Farbe anzustreichen, und dem Leser ein Blendwerk zu machen, Lust hätte, noch hinzu setzen: der Schluß von dem Raben sey wahrscheinlicher als der Schluß von dem Fuchse, weil man weit eher einen Raben, als den Fuchs, auf dem Galgen sähe. 2. Die Unwissenheit der Physik, ist die zweyte Quelle dieser Sprichwörter. Ich kenne Personen, die röthliche Haare haben, und doch dabey ein edles und rechtschaffenes Herz besitzen. Rothe Haare können also von der Hand des Schöpfers zu keinem Merkmahl der Falschheit gesetzt seyn. Sollte es ein physikalischer Grundsatz seyn, daß rothe Haare auf keinem guten Boden wächsen, so müßte er eine allgemeine Erfahrung für sich haben, der er aber ermangelt, und folglich ist derselbe unrichtig und zu verwerfen. Ja, sagt man: Wir kennen aber auch Rothköpfe, welche die Falschheit selbst sind. Ich erwiedere: Dieses kann gar wohl seyn; ich kenne aber auch braune, schwarze, weiße, ja gar schon begraute Köpfe, welche in die Zahl der Bösewichter gehören; aber man muß nicht von Einem, oder von wenigen, auf alle schließen, wenn man recht schließen will. Diese falsche Art zu schließen, ist die unglückliche Quelle, woraus die meisten Vorurtheile herkommen.

Digitized by Google

Haare von grüner oder blauer Farbe, kommen im natürlichen Zustande nicht vor. Was Rommelius, Borellus, Obs. phys. med. Cent. II. obs. 56, erzählen, daß sie einen Bauer gekannt hätten, der von Natur grüne Haare gehabt, gehört unter die seltensten Anmerkungen; auch bezeuget Francisci, in seiner O. und W. J. L. und S. G. S. 361, an einem Knaben grüne Haare wahrgenommen zu haben. Die Erfahrung aber bestätigt, daß nicht selten die Haare sich anders färben, nach der Verschiedenheit der Metalle, womit die Menschen als Handwerker zu thun haben. So hat man z. E. bey Kupferschmieden in das Grünliche fallende Haare, bey Bergleuten blaue Haupt- und Bart-Haare, und bey Personen, welche Messingdraht machen, aus dem Grünen ins Bläuliche fallende Haare wahrgenommen.

Bey Verfertigung der Nadeln, setzt sich der in der Luft herum fliegende Feilstaub des Messings, auf die Haare der Arbeiter, vornehmlich der Zuspitzer, (welche die Nadeln auf dem stählernen Spitzringe zuspitzen,) und bezieht sie mit einer dermaßen glänzenden und vortrefflich grünen Farbe, daß sie wie die Gräthen des Hornfisches aussehen. Doch sind alle Haare dergleichen Veränderung nicht unterworfen, sondern die weißen mehr, als die braunen, oder schwarzen. Dieses Grün zeigt sich nicht als eine bloß auswendige, der natürlichen Farbe der Haare sich beygesellende, sondern als eine den Haaren selbst eigenthümliche Farbe; sie scheint aus der Substanz der Haare, welche davon ganz durchdrungen ist, zu kommen.

Bey den Rothgießern pflegen die Haare ebenfalls grün zu werden.

GE. HANNAEI obs. de capillitio viridi, st. in *Misc. Nat. Cur.* Dec. II, A. 7, obs. 155.

Man hat Beyspiele, daß das Haar, besonders das Haupthaar, in wenig Stunden aus jeder andern Farbe grau wird. Natürlicher Weise werden zuerst die Haare an den Schläfen grau; hernach das übrige Haupthaar, die Augenbraunen, die Haare an den Augenliedern und in der Nase; zuletzt der Bart, die Haa-

re an der Scham und unter der Achsel. Das krause Haar wird später grau, als das gerade. Bey jungen Leuten sieht man zwar oft hier und da, vornehmlich auf dem Haupte, einige Büschel graues Haar; ein völlig graues Haar aber ist bey ihnen sehr selten, jedoch wird es zuweilen gefunden. Ludwig IX. König in Ungarn, bekam in seinem 18ten Jahre ein ganz graues Haar. Zuweilen verändert sich die graue Farbe der Haare wieder. Denn, außer dem, daß, wie weiter unten erwähnen werde, viele Thiere im Winter grau werden, im Sommer aber ihre natürliche Farbe wieder bekommen, gedenkt Donat eines gewissen Rathsverwandten, dessen Haare vor Alter grau geworden, endlich aber von selbst wieder eine grüngelbliche Farbe bekommen haben. Eines andern Mannes von 45 Jahren, der den Krebs gehabt, und dessen graues Haupthaar, nachdem der Krebs ausgeschnitten und gut geheilet worden, wieder schwarz geworden sind, gedenkt der Hr. Graf von Garaye.

Es gibt verschiedene Gattungen grauer Haare. Diejenigen, welche man mohrengrau nennt, sind vorher glänzend schwarz gewesen. Die schmutziggrauen finden sich an braunen Personen. Das weiße Haar auf gelbem Grunde ist die Farbe blond gewesener Haare. Unter den durch Alter weiß gewordenen Haaren, werden die achatweißen für die schönsten gehalten. Gemeiniglich bekommen dergleichen diejenigen Personen, deren Haare am allerschwärzesten gewesen sind. Das perlenweiße ist die Farbe der kastanienbraunen Haare; das milchweiße kommt von blonden oder rothen. Blonde Personen bekommen, je älter sie werden, ein dunkleres Haar; da hingegen bey andern die Haare immer höher an Farbe werden, je mehr sie mit den Jahren grau werden. Jedoch geschieht dieses Zunehmen nur bis in das 60ste Jahr; weiter hin haben die Haare nicht mehr die nähmliche Nahrung,

sie

sie werden daher trocken und wergicht. Man nimmt überhaupt wahr, daß die Haare solcher Personen, welche die Mäßigkeit lieben, sich länger erhalten.

Die grauen Haare sind nicht allein Wirkungen des Alters, sondern auch der Furcht und ihrer Gefährten, des Kummers, der Sorgen, des Leides und Grames. Zu Paris ward ein Adeliger ins Gefängniß geworfen; und weil er eines schmählichen Todes zu sterben befürchtete, so verwandelte diese Angst sein Haupt in einer einzigen Nacht dermaßen, daß er am folgenden Morgen einen eisgrauen Kopf hatte; kaum aber war er aus dem Gefängnisse wieder losgelassen worden, so bekamen auch seine Haare ihre natürliche Farbe wieder. Dieses Beyspiel, welches Borellus erzählt, hat viele seines gleichen. Don Diego Osorio war ein noch ganz junger Mann, als er auf Befehl des Königs von Spanien in das Gefängniß geworfen wurde, und sich sein Kopf in einer einzigen Nacht grau färbte. Als der Herzog von Mantua, Franz Gonzaga, einen seiner Anverwandten, wegen des Verdachtes einer Verschwörung wider seine Person, in das Gefängniß hatte bringen lassen, um die Todesstrafe an ihm zu vollziehen, jammerte es ihn dergestalt, als er am folgenden Morgen hörte, er wäre in der Nacht ganz grau geworden, daß ihn dieser Umstand, nach Scaliger's Berichte, bewog, ihm das Leben und seine Gnade wieder zu schenken. Von zween Knaben, welche aus einer großen Furcht plötzlich grau geworden, findet man bey Nicolaus Florentinus Nachricht. Von einem Edelmann zu Padua, dem man am Abend angekündigt, daß ihm der Kopf abgeschlagen werden sollte, versichert Speronius, daß er in derselben Nacht auf einmahl grau geworden, auch bis an sein Lebensende, welches doch erst nach langer Zeit erfolgte, also geblieben sey. Endlich erzählt auch Albr. Kranz, daß Wipertus, erwählter Bischof zu Ratzeburg, welcher nach Rom gereiset, um von dem Papste seine Bestätigung einzuhohlen, weil ihm der Papst dieselbe, um seiner Jugend willen, versaget, in der nächst folgenden Nacht durchaus grau geworden sey. Ich könnte eine große Menge ähnlicher Beyspiele anführen, wenn es nöthig wäre. Allein, die Erfahrung ist schon sehr allgemein, und zum Sprichworte geworden.

Das Haar, es möge übrigens eine Länge, Stärke und Farbe haben, was für eine es will, hat entweder von Natur eine Krause, die auch in der Nässe bestän-

ständig bleibt; oder es hat solche nicht. In dem ersten Falle nennt man es natürlich krauses oder naturelles Haar, in dem letzten aber schlechtes oder glattes Haar.

Die Haare kräuseln sich gemeiniglich auf dreyerley Art. Entweder legen sie sich nur in einen einzigen Ring, oder in Locken, die wie Schnecken oft in sich selbst laufen, oder sie gehen schlangenweise und machen verschiedene Bogen. Die Haare unter den Achseln und auf der Scham sind gemeiniglich auch bey denen, welche kein krauses Haar auf dem Kopfe haben, lockig. Die größern Haupthaare sind zuweilen nur an dem Ende kraus, weil die Länge und Schwere derselben der Biegung widersteht. Bey der kleinsten Wolle aber verhindert die Kraft, mit welcher die Säfte in gerader Linie fort getrieben werden, die bey der geringen Länge keinen grossen Widerstand findet, die Zusammenkrümmung. Die vornehmsten natürlichen Ursachen des starken Kräuselns, sind die Wärme, das Temperament, und ein Hinderniß, welches das Haar findet, wenn es durch die Haut dringen will. Spigel hat beobachtet, daß bey den Weibern die Haare an der Scham krauser, als bey Jungfern, sind.

Eben so verschieden ist endlich auch der Nutzen der Haare überhaupt, indem sie an einigen Orten den Körper schlechtweg bedecken, und ihn auf solche Art bald vor allzu strenger Kälte, bald vor großer Hitze beschützen; andere den Schweiß oder gewisse abfließende Unreinigkeiten, oder auch sonst schädliche und reitzende Dinge von gewissen edlern und empfindlichern Theilen des Körpers abhalten, auch vielleicht die Ausdünstung hier und da befördern, und überhaupt vieles zur äußerlichen Schönheit und dem bessern Ansehen des Körpers beytragen.

Unter den vielen Schönheiten, womit der gütige Schöpfer den Menschen geziert hat, verdient das Haar eine vorzügliche Stelle. Es ist der Zierde des Hauptes so unentbehrlich, als Zweige und Laub den Bäumen und Wäldern, wenn sich unser Auge an ihrer Pracht belustigen soll. Was diese den Bäumen

sind,

sind, das ist das Haar dem Haupte. Man nehme dem Baume seine Zweige und Laub, so wird er ungestalt; man beraube das Haupt seines Haares, so fällt alle Schönheit weg (*). Dieser Aehnlichkeit wegen, nennen die Dichter Laub und Zweige die Haare der Bäume. Wer sich nicht davon überzeugen kann, wie viel das Haar zur Schönheit beytrage, der sehe einen Kahlkopf an. Derselbe ist der Vorwurf der Verachtung und Spötterey; so sehr auch Synesius, in encomio calvit. die Glatze erhebet. Unter den Strafen, die der Herr über Moab, Jerem. 48, 37. und über die stolze Tochter Zion kommen lassen will, Jes. 3, 17. soll der kahle Kopf nicht die geringste seyn. Es war daher kein Wunder, daß Cäsar, Tiberius, Otho, Domitian, (welchen Juvenalis Sat. IV. 38. den kahlköpfigen Nero, weil er den ersten Nero an Grausamkeit übertraf, nennet,) wegen ihrer Glatze viele Spöttereyen leiden mußten, und daß sich Caracalla ganz lächerlich machte, als er bey der Leiche seines Lieblinges Festus das fremde Haar, womit er seine Glatze verbarg, in das Leichenfeuer warf.

Da nun das Haar ein vorzügliches Stück der Schönheit ist, so machte man ehedem das Haar-Abschneiden und Bescheren zu einer gesetzlichen Strafe und Beschimpfung, welche desto empfindlicher war, je mehr die Person, an welcher sie vollzogen wurde, mit ihrem Haar gepranget hatte, und je verächtlicher sie nach ihrer Einbildung der Verlust desselben machte. In dieser Absicht wurde daher in den Zeiten der Verfolgungen den Christinnen das Haupt beschoren. Diese Art der Beschimpfung wurde unter den griechischen Kaisern im 8ten Jahrhundert im-

(*) Turpe pecus mutilum; turpe est sine gramine campus
Et sine fronde frutex: & sine crine caput.
OVID. de arte am. l. 3. v. 249.

immer gemeiner, und besonders gegen die Bilderverehrer sehr gewöhnlich. Außer andern Verbrechen war sie auch auf den Ehebruch gesetzt, Basilicon l. 60, t. 37, c. 73, verordnet den Staupbesen, das Haar- und Nasen-Abschneiden wider dieses Laster. Die Kupplerinnen, und wer sonst dazu behülflich gewesen, kommen mit der Geißelung, Haarschur und Landesverweisung ab. Damit aber denen an Haar gestraften, dasselbe nicht so bald wieder wüchse, wurde es ihnen bisweilen, unter den Kaisern Basilius und Leo dem Weltweisen, auf dem Kopfe angezündet und abgebraunt. Die Juden flochten die Haarzöpfe der Ehebrecherinn los, und warfen ihr das Haar hin und her, vermittelst des Priesters. Sie wurden ebenfalls vermittelst des Hauptharres gestraft. Auch in Deutsch-Land war das Haarabschneiden eine Strafe. Im Sachsenspiegel steht Besen und Schere, Haut und Haar, und im strasburgischen Rechte, in Schilters Glossar. v. Har, das Scheren und Villen, d. i. Haar-Abschneiden und Ausstäupen, zusammen. Die letzte Strafe hat man beybehalten; die erste ist lange, und vermuthlich seit der Zeit, da das Tragen falscher Haare gewöhnlicher geworden, unterlassen. Ins besondere waren unzüchtige Weibsbilder dieser Strafe unterworfen. Bey unsern Vorfahren, die so wenig Reitzung zur Wollust kannten, war der Ehebruch eine höchst seltene Sache. Erlebte ein Mann das Unglück, daß ihn die Frau krönete, so schnitt er in Gegenwart der Anverwandten, der Ehebrecherinn das Haar ab, und peitschte sie durch das ganze Dorf; und sie fand, wenn sie auch noch so schön, jung und reich gewesen, keinen Mann wieder. Damahls lachte man noch nicht über die Laster; verführen und verführt werden, entschuldigte man noch nicht mit der Mode.

Noch in der Polizeyordnung des Herzogthums Magdeburg, von 1685, Cap. 69, heißt es: daß die Huren an

den Pranger gestellet, und nach Gelegenheit mit Haarabschneiden, Auspauken und öffentlicher Verweisung oder Staupen-Schlägen gestraft, die Mannspersonen mit Gefängniß oder Geldstrafe willkührlich beleget werden sollen. Unser Geschlecht fordert entweder mehr Zucht von dem weiblichen, oder es glaubt: die Verführung sey von dieser Seite stärker, als von der seinigen; sonst würde es eine Ungerechtigkeit seyn, in dem nähmlichen Verbrechen die Weiber härter zu strafen, als die Manns-Personen. Wer weiß ob nicht das Wort Hure, welche die Dänen Hore, die Angelsachsen Hor, die Allemannen Huor oder Huar nannten, von dem Worte Haar abstamme, und eine solche bedeute, welche ihr Haar verwirkt hat.

Wie stolz konnte nicht eine deutsche Jungfer auf ihren Kranz und Haare seyn! Ihr war es allein erlaubt, darin zu gehen. Diese Tracht war ein öffentliches Zeugniß, daß ihre Ehre unverletzt sey, ob gleich das Zeugniß nicht allemahl mit der Wahrheit überein stimmete, indem die eine oder andere, welche dieses Zeichen der Unschuld auf dem Haupte trug, schon längst von dem verbothenen Baume geschmeckt hatte. Wie hart verfuhr man nicht gegen die, welche die Welt getäuschet, und, ungeachtet sie nicht mehr zum Jungfernstande gehören, bis kein Verhehlen mehr gilt, in Haaren gehen! Gegen diese Betriegerinnen war im Holsteinischen verordnet: Wenn ein Mädchen geschwängert wird, und, wie oftmahls geschehen, bis auf die äußerste Zeit der Geburt in Haaren geht, sollen ihr die Haare durch den Büttel abgeschnitten und an den Kak genagelt werden. In Liefland werden der Braut, ehe man sie zu Bette bringt, zum Zeichen des auf sie wartenden Verlustes, die Haare abgeschoren.

Heise von dem Bescheren des Hauptes, als einer ehemahls üblichen Strafe, st. im 103 und 104 St. der Hannov. gel. Anz. v. J. 1753, Col. 1515 — 1534.

Außer den jetzt angeführten, gab es noch mehrere Ursachen, warum das Haupt ehedem das Schermesser über sich herfahren lassen mußte, als: das Bescheren der Knechte, welches, nach dem Berichte des Servius, ad Aen. VIII. in dem Tempel der Feronia geschah; das Reinigen des Hauptes durch das Abscheren des Bartes und des Haupthaares, dazu bey den Juden der Hohepriester alle Abend vor dem Sabbathe, und der König alle Tage verbunden war;

das

das Abschneiden oder Ausraufen der Haare in unglücklichen Begebenheiten, welche Art zu trauren Cicero, in Tuscu'an. quaestion. für thöricht hält; das Abschneiden der Haare, wegen eines Gelübdes, so man gethan hatte; die Haarschur (Tonsur) der Geistlichen in der griechischen und abendländischen Kirche ꝛc. in deren Erörterung ich mich aber hier nicht einlassen kann.

Alle Morgenländer, (die Mönche von einigen Orden, Derwische und einige Santons in Aegypten ausgenommen,) lassen ihren Kopf mit dem Schermesser abscheren, nur oben lassen sie einen kleinen Zopf stehen.

Das Haarabschneiden ist zuweilen der Gesundheit zuträglich. Man muß den Kalendermachern Recht wiederfahren lassen, wenn sie das Haarabschneiden als eine chirurgische Operation mit in die Kalender setzen. Ich weis zwar nicht, auf welcher verborgenen Weisheit die Wahl der Tage beruhet, an welchen das Haarabschneiden besser, als an andern Tagen, seyn soll; indessen verdienen diese Herren Dank, daß sie ihre Schere im Kalender stehen lassen; denn sie kann uns wenigstens daran erinnern, daß wir uns zuweilen des Haarabschneidens als eines Mittels bedienen können, unsere verlohrne Gesundheit wieder zu erhalten. Der vornehmste Nutzen, den man von dem Abschneiden der Haare bemerkt, ist der, daß dadurch eine gewisse Art von Kopfschmerzen gehoben wird, die gemeiner ist, als man wohl denken sollte. Wer einen starken Haarwuchs hat, pflegt gar leicht Kopfschmerzen davon zu bekommen, und wenn die Haare auf dem Kopfe allzu dick stehen, so hindern sie die Ausdünstung, und erregen auf diese Weise Kopfschmerzen. Wenigstens kann in solchen Fällen die geringste Ursache, welche die Kopfschmerzen nur erst hervor bringt, durch diesen zufälligen Umstand gewaltig vermehrt und unterhalten werden. Man wird sich in keinem Falle irren,

wenn man sich bey Kopfschmerzen, es mögen dieselben auch von noch so verschiedenen Ursachen entstanden seyn, die Haare, wenigstens auf dem Wirbel des Kopfes, dicht abschneiden, und den Kopf hernach abbürsten läßt. Die Empfindung, die man bekommt, wenn die Haare abgeschnitten werden, ist mit einem gewissen kleinen Schauer verbunden, welcher das in die Höhe steigende Geblüt ein wenig zurück treibt; und das Abbürsten des Kopfes eröffnet die Schweißlöcher der Haut, und stellt die Ausdünstung wieder her, deren Unterbrechung die Kopfschmerzen am meisten unterhält. Man kann im Umfange des Hauptes rings umher einen Strich Haare stehen lassen, um das Haupt aufzuputzen, welches bey dem Frauenzimmer nothwendig ist; der Wirbel hingegen muß ganz dicht abgeschnitten seyn, den man übrigens durch genugsame Bedeckung vor der Erkältung hinlänglich beschützen kann.

Viele Aeltern thun ihren Kindern damit nicht geringen Schaden, daß sie ihnen die Härchen nicht gern wollen abschneiden lassen. Der ausgeschlagene Kopf läßt sich, wie oben, S. 56, gezeigt habe, mit halber Mühe, ja fast von selbst heilen, wenn man die Haupt-Haare fleißig und dicht hinweg schneidet. Das Ungeziefer verliert hierdurch seinen Aufenthalt, und muß flüchtig werden. Wer weiß aber nicht, wie viel Unglück den Kindern dadurch zuwächset, wenn man sie nicht zeitig genug sowohl von dem Ungeziefer, als dem Ausschlage des Kopfes, befreyet? Wenn man hernach zu ernstlicher Hülfe zu schreiten genöthiget wird, so müssen entweder die Haare doch herunter, oder sie gehen von selbst aus, oder man nimmt seine Zuflucht zu zurücktreibenden Mitteln, welche viel Kinder um das Leben bringen, oder wenigstens Zeitlebens ungesund machen.

In wie fern das Abschneiden der Haare insonderheit im Anfangs der Blattern, und denen Personen, die

die immer mit dem Schnupfen geplaget werden, heilsam sey, werde in den Art. Pocken und Schnupfen zeigen.

Wer es für schön hält, dunkle Haare zu tragen, der kann sich dieselben durch öfteres Abschneiden verschaffen, indem die Haare jederzeit einen Grad dunkler fallen, wenn sie von neuem wachsen. Vielleicht ließen sich hierdurch auch bey Kindern die rothen Haare verhüten.

Der Schweiß des Hauptes feuchtet die Haare an, und die nassen Haare werden von der Luft gar bald erkältet. Wenn dieses ohne Schaden der Gesundheit abgehen soll, so muß man sie lüften und abtrocknen; und dieses geschieht durch das Kämmen und durch das Reiben mit warmen Tüchern; wovon im Art. Kämmen ausführlicher handeln werde.

Das Haar kommt bey der Schönheit des Frauenzimmers vorzüglich in Rechnung. Wenn Pindarus die Helena, die schönste ihres Geschlechtes, wenn er die Gratien nennet, so gibt er beyden den Beynahmen der Schönhärigen; jene ist ihm, Olymp. 3. Καλλιπλόκαμος Ἑλένα; diese sind ihm, Pyth. 5. εὔκομοι χάριτες; und eben diesen Beynahmen erhalten die Musen von der lesbischen Sappho, Καλλίκομαι Μοῖσαι. Horaz konnte daher den Mecänas, 2 Od. 12, sicher fragen: „würdest du wohl das Haar deiner Lycinnien gegen die Schätze Persiens, gegen die Reichthümer Phrygiens und Arabiens vertauschen (*)?“ Was muß scheußlicher abgebildet werden, als die Furien und als der Kopf der Medusen; und wie könnte ihre Scheußlich-

(*) Num tu, quae tenuit diues Achemenes
Aut pinguis Phrygiae Mygdonias opes
Permutare velis crine Lycimniae
Plenas aut Arabum domos?

lichkeit vollkommen seyn, wenn man ihnen die Haare lassen wollte? Nein; Schlangen müssen sich statt derselben um den Kopf schlingen, oder wenn man ihnen das Haar läßt, so muß es doch mit Schlangen durchflochten seyn.

Das Haar an sich, so wie es die Natur wachsen läßt, würde dem Kopfe noch eine schlechte Zierde geben, wenn ihm nicht die Kunst, es zu schmücken, zu Hülfe käme, und ein verworrenes wildes Haar würde nicht viel mehr, als ein kahler Kopf, gefallen. Dieses führt mich auf den **Haarputz und Haarschmuck, insonderheit des weiblichen Geschlechtes.** Das Frauenzimmer glaubte nicht schön genug zu seyn, wenn sie nicht die Schönheit des Haares durch so mannigfaltige Arten des Bindens, Flechtens, Beschneidens, Kräuselns, Färbens u. s. w. erhoben. Die den Schönen angebohrne Neigung zu gefallen, ihre viele müßige Stunden, und die Freude, welche sie sich daraus machen, wenn sie sich von den übrigen ihres Geschlechtes in der Tracht unterscheiden können, sind allezeit fruchtbare Erfinderinnen unzählicher Veränderungen der Tracht und der Auszierung des Haupthaares gewesen. Diese Eitelkeit ist vielleicht so alt, als das weibliche Geschlecht. Im Paradiese steht Eva noch mit langem herabhangenden Haar, und dem Apfel in der Hand, unter dem unglückseligen Baume. Vermuthlich hat sie am folgenden Tage es schon zusammen gebunden, und mit einer Haube bedeckt; vermuthlich hat sie ihren Töchtern die erste Flechte, aber schwerlich von 10 oder 20 Strängen, gemacht, und ihre Enkelinnen schon angefangen mehr zu künsteln.

Der Herr eiferte schon im alten Testament gegen diese Eitelkeit; und im neuen haben die Apostel und ehrwürdigen Väter der ersten Kirche, aber vielen vergebens gepredigt, daß sie nicht sowohl ihren Körper, als ihre Seele, mit der Reinigkeit der Sitten und der Tugend ausschmücken, und daß sie ihre Eitelkeit, ihre Weltliebe und ihre unreine Neigungen nicht so sehr

durch

durch Schminke, durch prächtige Kleider und Ausschmückung des Hauptes, verrathen sollten.

Das Frauenzimmer ist, zu allen Zeiten und in allen Ländern, was die Neigung zu gefallen und es andern zuvor zu thun, betrifft, sich immer gleich gewesen. Die Römerinnen putzten sich eben so gern, als die Griechinnen. Das gelbe Haar behauptete den Vorzug vor dem schwarzen. Diejenigen, welche das Unglück hatten, daß ihr Haar von Natur nicht gelb war, mußten es gelb färben. Nur die Augenbraunen mußten nicht gelb, sondern entweder von Natur oder Kunst schwarz seyn. Als das liederliche Geschmeiß in Rom, welches seine Reitzungen zu Markte trug, gelb zu seiner Haarfarbe wählte, so trugen die Damen, sich von jenen zu unterscheiden, schwarzes Haar. Diejenige, deren Haar grau ward, färbte es, und die, denen es gar zu dünn ward, oder gar ausfiel, ersetzten den Mangel durch falsches Haar. Von dem Frisiren, Kräuseln, Zieren mit Gold und Perlen, Salben und Pudern der Haare, siehe Th. XV, S. 144, fgg.

Die gewöhnliche Tracht des männlichen Geschlechtes in Deutschland war, das Haar in Knoten geschlagen; die Frauen brachten es in einen Wulst, und bedeckten es mit einer Haube; die Jungfern ließen es über die Schultern herab hangen, oder brachten es auf der Scheitel in ein Nest. Die Frau durfte sich nicht ohne Haube, welche im salischen Gesetze, Tit. 70, Obbo genannt wird, sehen lassen; diese ist das Zeichen der Herrschaft des Mannes, unter welche sie sich durch ihre Verheurathung begeben hat. Die Jungfern allein durften in bloßen Haaren gehen.

Das deutsche Frauenzimmer war in Erfindung neuer Hauptrachten eben so sinnreich, als ihre Schwestern in andern Ländern. Sie haben schon in alten Zeiten immer neue Moden erdacht, sie erdenken sie noch täglich, und werden bis an das Ende der Welt

neue erdenken. Ich müßte einen ganzen Band anfüllen, wenn ich alle die unzählige Moden und alle Nahmen des weiblichen Hauptschmuckes erzählen und beschreiben wollte. Ich verweise deshalb auf das alljährlich zu Göttingen und zu Gotha herauskommende Taschenbuch zum Nutzen und Vergnügen; auf den Beytrag zum Putztische des Frauenzimmers, Frf. M. 1778, und auf die von meinem Hrn. Verleger im vorigen (1779) Jahre gelieferten pariser Coeffüren. Siehe auch den Art. Kopf-Putz.

In Benin, in Afrika, lassen die Männer ihr Haar wachsen, wie es von Natur ist; nur legen sie es an zwey oder drey Orten in Locken, um eine große Koralle daran zu hängen. Der Weibsbilder ihr Haar aber wird sehr künstlich in große und kleine Locken aufgewickelt, und oben am Wirbel wie ein umgekehrter Hahnenkamm getheilt, wodurch die kleinen Locken genau in Ordnung liegen bleiben. Manche theilen ihr Haar in 20 und mehr Locken, nachdem es dick oder dünn ist; andere salben es mit Palmöhl, dadurch verändert sich ihre schwarze Farbe nach und nach in eine grüne oder gelbe, die sie sehr gern haben.

Die Wilden in Nordamerika streuen Flaumfedern von Schwänen oder andern Vögeln auf ihre geschmierte Haare, und fügen noch Federn von allerhand Farben und Büschel von Haaren von verschiedenen Thieren in einer sehr seltsamen Vertheilung hinzu. Ihre Haare sind bald in die Höhe gerichtet, bald ganz glatt, und nehmen tausenderley Gestalten an. Die Weiber schmieren ihr Haar oft, und bedienen sich, um solches zu pudern, eines Baumrindenpulvers, zuweilen auch einer Art von rothen Farbe. Sie wickeln es in eine Schlangenhaut, in Gestalt der Haarzöpfe, die ihnen bis auf den Gürtel herab hangen.

Die Grönländer tragen ihre Haare kurz, von der Scheitel auf allen Seiten herab hängend; an der Stirn aber sind sie abgeschnitten, und wohl bis an die Scheitel abgeschoren, damit sie ihnen bey der Arbeit nicht hinderlich fallen. Bey den Weibern würde es eine Schande seyn, die Haare abzuschneiden, welches sie nur in der Trauer thun, oder wenn sie nicht heurathen wollen. Sie binden dieselben zwey Mahl über dem Kopfe zusammen, so daß über der Scheitel ein langer breiter Zopf,

und

und darüber noch ein kleiner steht. Diese werden mit einem schönen Bande abgebunden, welches zuweilen mit Glasperlen geschmückt ist.

Zu Cadix pflegen die dortigen Frauenzimmer Johanniswürmer mit Fäden in ihre Haare zu befestigen, deren Schein des Nachts eine angenehme Wirkung thut, weil man dort um Mitternacht spatzieren zu gehen pflegt.

Im J. 1650 hatten in England die Damen sowohl, als die Herren, den Einfall, die Haare über die Stirn zu streichen, daß sie die Augenbraunen berührten, welches auch bey uns Mode zu werden angefangen hat.

Die Bewohner der maldivischen Inseln, um Asien, beyderley Geschlechts haben schwarze Haare, und halten diese Farbe für etwas schönes. Sie kommt nicht sowohl von der Natur, als von der Gewohnheit her, den Kindern die Köpfe alle acht Tage zu bescheren, doch mit dem Unterschiede, daß sie den Mägdchen bis in das Alter von acht oder neun Jahren einen Schopf über der Stirn stehen lassen, die Knaben hingegen werden ganz glatt beschoren. Nach dieser Zeit ist es keiner Mannsperson erlaubt, lange Haare zu tragen, außer Adeligen und Militärpersonen. Hingegen sind sie ein Schmuck aller Weibspersonen, so bald sie die Kindheit zurück gelegt haben. Sie wenden viele Mühe und Unkosten darauf, ihre Haare wohlriechend zu machen, und binden sie auf dem Rücken zusammen. Sie nehmen falsche Haare mit darunter, damit die Zöpfe desto ansehnlicher und schöner lassen. Das Band, womit beyde zusammen gehalten werden, ist eine Art Ringes von Gold oder Silber, auch zuweilen mit Perlen und Edelsteinen geziert. Sie nehmen wohlriechende Blumen mit dazu, und es wird alles auf das artigste eingerichtet. Das falsche Haar kommt meistentheils aus Cochin, Calecut und von der ganzen malabarischen Küste, wo die Mannspersonen lange Haare tragen, sie aber abschneiden und verkaufen können.

Um den Caucasus, (das Gebirge, welches den Raum zwischen dem schwarzen Meer und der kaspischen See, einnimmt,) findet man rothe Haare für das Frauenzimmer so verschönernd, daß man sie mit Pomade roth färbet.

Um den Uebelstand zu verbergen, den eine von Natur schlechte oder andere verhaßte Farbe der Haare verursachet, können die Haare sowohl schwarz als blond gefärbet werden. Blonde Haare erhält man auf fol-

Digitized by Google

gende Art. Man nimmt weiße Seife, 3 Loth; arabisch Gummi, 1 Loth, und Wegebreitwasser, 16 Loth, vermischt dieses alles zusammen, und wäscht damit die Haare Morgens und Abends. Damit die Nässe dem Kopfe nicht schade, kann man jedesmahl eine Viertel-Stunde nach dem Waschen, florentinisch Veilchenwurzel-Pulver in die Haare streuen. Nach 6 bis 8 Wochen werden die Haare eine sehr angenehme blonde Farbe annehmen.

Graue oder rothe Haare pflegt man auf folgende Art braun oder dunkelschwarz zu färben. Das Haar wird, nachdem es vollkommen gereiniget worden, mit einer, mit Wasser verdünnten, Silbersolution angefeuchtet. Die Solution muß mit dem Silber völlig gesättiget seyn, damit in derselben nicht mehr Saures zurück bleibe, als nöthig ist, das Metall aufgelöset zu erhalten; und außer dem Verdünnen mit Wasser, ist auch die Beymischung von etwas rectificirten Weingeist nützlich, um das Saure desto unschädlicher zu machen. Zum Diluiren der Solution muß man sich destillierten oder reinen Regen-Wassers bedienen, weil die gemeinen Quellwasser dieselbe allemahl milchicht machen, und einen Theil des aufgelöseten Silbers niederschlagen.

Oder, man nimmt: gestoßene grüne Schalen von wälschen Nüssen, 4 Loth; gestoßene Galläpfel, 1 Loth; Weidenbaumkohlen, 2 Loth; Küchensalz, 1 Loth; gestoßene trockne Pomeranzenschalen, 2 Loth. Dieses alles wird so lange mit einer Kanne Wasser gekocht, bis eine dicke Salbe daraus wird, womit die Haare Morgens und Abends eingeschmiert, und ebenfalls, nach einer Viertelstunde mit fein gepülverter florentin. Veilchenwurzel bestreuet werden.

Man hat auch die Lauge von Blättern und Wurzeln der Haselwurz (Asarum) vorgeschlagen, um sich, durch

durch das Waschen mit dieser Lauge, schwarze Haare zu verschaffen.

Das Kämmen mit einem bleyernen Kamme befördert das Schwarzwerden der Haare nicht wenig, besonders wenn man zu gleicher Zeit unter die gewöhnliche Pomade zum Haar=Accommodiren etwas gute Storax=Essenz mischet.

Die armenianischen Frauenspersonen in Astrachan pflegen die Hauptharre und Augenbraunen schwarz zu färben. Sie nehmen in dieser Absicht Galläpfel, die auf Armenisch Maasu genannt werden, stoßen solche zu Pulver, legen dieses auf eine eiserne Platte, lassen noch eine andere eiserne Platte im Feuer glühend werden, und brennen mit derselben das zerstoßene Pulver, bis es ein Oehl von sich gibt. Sie gießen hierauf noch etwas Wasser zu, und reiben das Pulver auf eben derselben Platte mit einem gewissen Erz, welches die Armenianer und andere Morgenländer Rasseg nennen, bis davon eine schwarze Tinctur entsteht. Sie benetzen mit derselben, vermittelst eines Pinsels oder etwas Baumwolle, die Augenbraunen; und wenn sie die Haare auf dem Kopfe färben, binden sie solche mit einem Tuche in die Höhe, mit der Vorsicht, daß sie die Haut am Halse und im Gesichte nicht berühren. Die Schwärze aber hält nicht länger, als höchstens 3 oder 4 Wochen, Stand. Das Erz ist kein natürliches, sondern ein künstlich zusammen gesetztes, welches auf folgende Art bereitet wird. Man nimmt ganz dünn geschlagene Kupferplatten, zerschneidet sie in kleine Stücke, bestreicht sie auf beyden Seiten mit Schwefel, und wirft sie alsdenn in einen Topf. Man beschmiert diesen mit Lehm, und setzt ihn in einen Ofen, worin er so lange bleibt, bis er glühend wird.

S. G. Gmelins Reise durch Rußland, Th. 2, St. Petersb. 1774, gr. 4. S. 156.

Das Haar=Ausfallen, Gr. und Lat. Alopecia, Ophiasis, Pilorum defluuium, Fr. Pelade; nach einer niedrigen Figur auch die Fuchssucht genannt, ist ein Zufall, welcher sich nicht nur bey Kindern, sondern auch bey Erwachsenen, einfindet. Es lassen sich eigentlich drey Hauptursachen denken, die den Haaren und ihrem Wachs-

Wachsthume hinderlich sind: 1. Entkräftung nach starken Krankheiten, oder vor Alter. 2. Eine gewisse Schärfe, wodurch die lymphatischen und öhlichten Feuchtigkeiten unter der Haut in Verderbniß gerathen; 3. Eine besondere Trockenheit des Kopfes und der Fett-Kügelchen, in welchen die Haare Wurzel fassen.

Wenn nach heftigen Krankheiten, als: in Blattern, heftigen Kopfschmerzen, nach hitzigen Fiebern, nach Zufällen im Kindbette, die Haare ausgehen, so ist alsdenn das Haarabschneiden nicht nöthig, das Haarbrennen aber desto schädlicher; der Kopf muß, um die Ausdünstung zu befördern, täglich etliche Mahl ausgekämmet werden. Hiernächst ist der fleißige Gebrauch nährender und kräftiger Fleischbrühen, stärkender Arzeneyen, und alles dessen, was dem Körper neue Säfte und Kräfte, und also auch den Haaren neuen Wachsthum gibt, nöthig. Zugleich ist es sehr zuträglich, daß die Haare früh und Abends mit einer Pomade, die den Haarwuchs befördert, durchrieben werden.

Eine solche Pomade wird auf folgende Art zubereitet. Man nimmt: Dachsfett, 6 Loth; Hühner-Fett, 1 Loth; Bärenschmalz, 3 Loth; Hanföhl und Leinöhl, von jedem 2 Loth; Frauenhaar (Flor capillor. veneris), 3 Hände voll; florent. Veilchenwurzel, 2 Loth; Storax, 1½ Loth; weiße Lilienzwiebeln, 2 Loth; dieses alles wird in einem Tiegel bey gelindem Feuer eine Stunde lang gekocht, und hernach das Fett durch ein Tuch gedrückt. Hiervon wird jedes Mahl einer Muskatennuß groß genommen, und damit das Haar durchrieben.

Folgende Pomade ist bey Haaren, welche dünn geworden, oder keinen guten Wachsthum gehabt, oder nach Krankheiten ausgefallen sind, mit gutem Nutzen gebraucht worden. Man nimmt Wallnußblätter, Weinblätter, und Wegerich mit der Wurzel, von jedem

dem 3 Hände voll, wäscht dieselben recht sauber, und schneidet sie klein, thut solche in einen neuen Topf, und gießt so vieles Wasser darauf, daß es über benannten Speciebus stehe, und läßt es so lange kochen, bis das Wasser ganz eingekocht ist. Alsdenn drückt man die Masse durch ein Tuch, mit 2 Loth klein geschnittener Muskatennuß, gießt den ausgerungenen Saft in einen irdenen Topf, und läßt es so lange kochen, bis es ein wenig dick oder steif wird; hernach drückt man es wieder durch ein reines Tuch, und läßt es kalt werden. Wenn man die Pomade machen will, thut man 1 Pfund rohes, noch nicht ausgelassenes Nierenfett der Schweine (Schwein-Flaumen) hinzu; diese müssen aber klein geschnitten, und eine Nacht in frisches Wasser geleget, darnach aber mit frischem Wasser auf das Feuer gesetzt, und unter beständigem Umrühren ausgekochet, hierauf aber durch ein Tuch gegossen werden. Dieses Schmalz wird wieder mit frischem Wasser ausgekocht; alsdenn füllet man das oben auf dem Wasser schwimmende Fett mit einem Löffel ab, und wäscht solches so lange mit Pomeranzen- oder Lavendel-Wasser, bis ihm aller üble Geruch vergangen ist; da es denn wieder in einen irdenen Topf gethan wird, bis das daran klebende Wasser verrauchet. Dieses läßt man mit 4 Loth vom besten weißen Wachse mit einander auf dem Feuer langsam zergehen, und unter beständigem Umrühren kalt werden; thut alsdenn den vorbeschriebenen Saft und 4 kleine Gläser Cedro dazu, und rührt alles so lange, bis es seinen rechten Glanz bekommt, und alles wohl unter einander gemischt ist. Mit dieser Pomade werden die Haare eingeschmiert, und der Kamm bestrichen, wornach die Haare einen baldigen und starken Wachsthum erhalten.

Ein Pulver zur Erhaltung der Haare, siehe im Art. **Puder**.

Ein geringes, aber zuverläßiges, Mittel, die Hauptharre wachsend und dick zu machen, ist, daß man dieselben alle Abend mit gutem starken Biere, so naß als man sie vertragen kann, wasche.

Schwächliche, oder doch alt werdende Personen, welche auf eine unmittelbare Art ihre Haare verlieren, thun wohl, wenn sie sich ihrem Schicksahle unterwerfen, und ihren Verlust durch den Kauf anderer Haare ersetzen, welche ihnen auch noch die Bequemlichkeit verschaffen, ihre Haare ohne den Kopf frisiren zu lassen. Wie manche schöne Stunde können sie hier den Perrückenstock für ihre Person hinsetzen, und ihn dem ganzen Eigensinne des Friseurs gleichgültig überlassen!

Wenn das Haar-Ausgehen von einer Schärfe der lymphatischen Säfte und von einer Verderbniß des unter der Haut liegenden Fettes herrührt: so gibt sich diese Ursache entweder allein durch eine unreine und ausgefahrne Haut, oder zugleich mit durch einen ausgeschlagenen Kopf, zu erkennen. Unter diesen Umständen ist eine blutreinigende Cur unumgänglich nöthig, und zwar 6 bis 8 Wochen lang; während welcher Zeit am Kopfe nichts anders vorzunehmen ist, als daß die Haare bey unterlassenem Aufbrennen öfters ausgebürstet und durchkämmet werden müssen. Diese blutreinigende Cur besteht in der Vermeidung aller saurer, scharfer, gesalzner, gewürzter und unverdaulicher Speisen, in erweichenden Bädern von Flußwasser, venetianischer Seife und Malvenblättern, und in einem Holztranke, welcher auf folgende Art zubereitet wird.

Man nimmt: große Klettenwurzel, 2 Loth; weiße Pimpinellwurzel, 1 Loth; China- und Süßholz-Wurzel, von jeder 2 Loth; geraspeltes Franzosenholz, 3 Loth; Scabiosen-Kraut, 3 Hände voll; Fenchelsamen, 2 Loth; ungarisches rohes Spießglas, 1½ Loth. Dieses alles wird klein geschnitten und gestoßen, und davon der vierte Theil mit 3 Quart Wasser bey gelindem Feuer so lange gekocht, bis der dritte Theil Was-

ser eingekocht ist. Man gießt alsdenn, wenn der Trank kalt geworden ist, das Dünne durch ein Tuch, welches den Tag über kalt getrunken wird.

Nach Verlauf dieser Zeit kann eine von den oben beschriebenen Pomaden fleißig gebraucht werden.

Oft ist eine bloße Trockenheit des Kopfes an dem Ausgehen der Haare Schuld. Ein Umstand, der entweder natürlich, oder durch starkes Aufbrennen der Haare verursachet worden ist. Hierbey ist ein besonderes Verfahren nöthig. Vor allen Dingen sind gesalzne und geräucherte, wie auch alle saure Speisen gänzlich zu meiden. Ferner ist eine Cur von Selter Wasser mit Ziegen- oder Kuh-Milch vermischt, und alles das von Speise und Trank, was den ganzen Körper überhaupt anfeuchtet, nöthig. Wenn die Haare in gutem Wachsthum erhalten werden sollen, so muß die Haarpomade zum Accommodiren alle 4 Wochen frisch verfertiget werden. Die beste Pomade zum Accommodiren wird also zubereitet: Man nimmt gelb Wachs 1 Loth, weiß Wachs 2 Loth, und frischen gereinigten Schöpstalg 7 Loth, schmelzt dieses alles in einem Tiegel, und schäumt das oben auf Schwimmende fleißig ab; hernach wird der Tiegel vom Feuer gerückt, und unter die Masse, wenn sie etwas kalt zu werden anfängt, ein Quent Ol. de cedro gemischet.

Bey Kindern, welche den bösen Grind haben, ist das Haar-Ausfallen etwas gemeines, weil die scharfe eiterige Materie die Wurzeln der Haare bis auf den Grund oder auf den Hirnschädel verderbet, ja diesen wohl gar anfrißt und cariös machet. In solchem Falle kommen selten andere Haare wieder zum Vorschein.

Einige haben das Haar-Ausfallen einer gewissen Art Würmer Schuld gegeben, welche die Haare mit ihrer Wurzel ausfräßen, und haben solche durch Vergrößerungsgläser zeigen wollen; allein, es ist diese

Mein-

Meinung in dem vorigen Jahrhundert, da man alle Krankheiten den Würmern zuschrieb, aufgekommen, und beruhet auf ungewissen Gründen. Zwar kann man die Haare nicht gänzlich von Würmern frey sprechen, indem sie auch von einer eigenen Art, welche man Haarmilben nennt, angefochten werden, und zumahl leicht an Kinder und junge Leute kommen; diese Würmchen aber greifen nicht die Wurzeln, sondern die Spitzen der Haare an, und zerspalten oder zerfressen sie dergestalt, als ob sie versengt wären. Hierwider ist das beste Mittel, wenn man die Haare fleißig an ihren Spitzen abschneidet, und sie hernach mit einer bittern Feuchtigkeit, von Galle oder gekochten Wermuth und Aloe, benetzet, wie denn auch Pomade und Fettigkeiten solche Würmer ebenfalls tilgen und die Haare geschmeidig erhalten.

Wiewohl nun, wo die Haare durch den Erbgrind einmahl verdorben und ausgefallen sind, wenig Hoffnung, daß andere wachsen sollten, mehr übrig bleibt: so ist doch nicht undienlich, solche Mittel zu gebrauchen, welche die noch übrigen Drüsen erhalten und stärken, und die daraus noch zu hoffenden Haare desto geschwinder hervor locken. Hierzu nun empfiehlt sich unter andern das Ziegelstein= oder auch das Wein=Stein=Oehl, wie auch das Decoct von Pappelkraut und Grindwurzel.

Da es sich auch oft zuträgt, daß Haare an Theilen des Körpers häufig hervor kommen, wo keine seyn sollten, oder dieselben einen Uebelstand verursachen: so habe ich noch diejenigen Mittel, welche die Haare an solchen Orten wegbringen, (Psilothra, Depilatoria.) anzuzeigen. Der gewöhnlichste Fall ist, wenn die Haare zu häufig und zu sehr auf der Stirn und in das Gesicht wachsen. Damit die Haut des Gesichtes, die dem allzu sehr bewachsenen Orte nahe ist, bey dem Ge-

Gebrauche solcher Mittel gesichert bleibe, kann man Heftpflaster, ganz dünn auf feines Handschuhleder gestrichen, auf die Haut oder Stirn legen, und dadurch die Communication des aufzulegenden Mittels mit andern Theilen hindern.

Unter die gewissesten und besten Mittel, die Haare auszurotten, gehören folgende zwey. Man nehme: Operment, und ungelöschten Kalk, von jedem 2 Loth; Silberschaum, 1 Loth; und koche dieses alles so lange in ½ Pfund Wasser, bis von einer hinein getauchten Schreibfeder die Fahne abgeht. Mit diesem Mengsel wird der mit Haaren stark bewachsene Theil gestrichen, und jedesmahl sogleich darauf mit Liliensalbe gesalbet. Oder: man nehme das Eyweiß von drey Eyern, 6 Loth gestoßenen ungelöschten Kalk, 2 Loth gestoßenes Operment, und scharfe Lauge, so viel als nöthig ist, um daraus bey gelindem Feuer eine Salbe zu machen. Hiermit salbet man den Theil, wo die Haare ausfallen sollen, und wäscht nach einer Viertelstunde die Salbe mit laulichem Wasser, oder warmer Milch, ab, oder bestreicht den Theil nachher mit Rosensalbe. Man hat auf diese Art nur drey Tage zu verfahren nöthig.

Oder, man nimmt Operment, ungelöschten Kalk, und Ofenruß, von jedem 2 Loth, macht alles zu Pulver, thut es in ein irdenes Geschirr, gießt starken Essig in hinlänglicher Quantität dazu, und läßt es über dem Feuer so lange sieden, bis, wenn man eine Feder von einem Huhn oder einer Gans hinein steckt, solche abgehe. Alsdenn läßt man es kalt werden, schmiert damit den Ort, wo man die Haare weg haben will, und wäscht ihn hernach, wenn die Haare ausgefallen sind, (wie alsbald geschehen wird,) mit kaltem Wasser ab. Man muß es aber vorher an einem nicht gefährlichen Orte, z. E. auf der Hand, probieren; und wenn es gar zu scharf ist, thut man noch etwas Essig hinzu.

Vermittelst eines Pflasters die Haare wegzubringen, nimmt man Geigenharz (Colophonium), läßt es am Feuer zergehen, macht ein Pflaster davon, und legt es auf den Ort,

Digitized by Google

wo Haare wachsen, 1 oder 2 Stunden lang, und nimmt alsdenn das Pflaster ab, so zieht es die Haare mit aus; darnach wäscht man das Gesicht mit einem nassen Tuche, und legt das Pflaster wieder über.

Um das leichte und unmerkliche Milchhaar wegzubringen, welches zuweilen die Haut des schönen Geschlechtes bedeckt, und bey zunehmenden Jahren, wenn man nicht Vorsicht gebraucht, zu einem kleinen dichten Gebüsche ausarten kann, eilte der Gott der Coketterie in die Werkstätte der Glasmacher, wie ehemahls der Sohn der Venus in die Schmiede des Vulkan, und ließ gewisse Glasflaschen, die man gemeiniglich Kasierflaschen zu nennen pflegt, blasen. Ihr Glas kann, seiner außerordentlichen Feinheit wegen, mit der Schere geschnitten werden, und diese abgeschnittene Stückchen vertreten heut zu Tage die Stelle einer schneidenden Sichel, vor welche die auf der Haut-Ober-Fläche der Schönen sich zeigenden Milchhaare fallen, und auf diese Weise weggenommen werden. Vielleicht ertödtet und vertilgt wohl gar dieses feine Glas, gleichsam durch das Reiben, das Milchhaar in der Wurzel, welches unter der scharfen Klinge des Scher-Messers nur desto geschwinder und stärker herauf wachsen würde.

Die Türken, und andere orientalische Völker, nennen ihr Mittel, welches sie äußerlich auf diejenigen Orte bringen, wo sich Haare befinden, und welche sie dadurch wegbeitzen und glatt haben wollen, Lusma oder Rusma, und man sagt, es werde aus Operment, ungelöschtem Kalk und starker Lauge mit Spicköhl bereitet.

Was den Gebrauch der Menschenhaare betrifft, so werden dieselben, bekannter Maßen, nicht nur zu den Perrücken, Haartouren ꝛc. angewendet, sondern es wird auch daraus allerhand gewirkte und geschlungene Arbeit gemacht, worauf sich insonderheit das Frauenzimmer befleißiget, wenn selbiges aus ih-

ren Haaren mit untergeflochtenem Golde, Silber und Seide, zierliche Arm- und Kniebänder, ganze Ueberzüge zu Büchern oder anderm Gebrauche flicht, auch ganze Aufsätze und geflochtene Hauptzierrathen daraus verfertiget.

Talina, einer der berühmtesten Wundärzte zu Paris, hat vor einiger Zeit eine sonderbare Bemerkung gemacht, die einen Beweis abgibt, wie vorsichtig man mit den von Menschenhaaren geflochtenen Halsbändern, Armbändern, Uhr- und Stockbändern, als welche einen großen Theil des heutigen Modeputzes ausmachen, im Gebrauche seyn muß, wenn man die Person nicht kennt, aus deren Haaren sie verfertigt sind. Er wurde zu einem jungen Frauenzimmer gerufen, welches einen Ring von eiternden Knötchen um den Hals bekommen hatte. Nachdem er lange der Ursache dieses außerordentlichen Zufalles vergebens nachgespührt hatte, entdeckte er endlich, daß sie von einem neumodischen Halsbande von Haaren herrührten, welches diese Dame seit einer Woche getragen hatte. Die meisten Galanteriewaaren dieser Art, die aus Frankreich kommen, werden aus den Haaren der zu Bicêtre, im Hôtel-de-Dieu, und in andern Hospitälern Gestorbenen, worunter gemeiniglich auch viele venerische und aussätzige Kranke sich befinden, verfertigt; und da man oft unterläßt, die Haare auf die gehörige Art zu reinigen, so entstehen hernach solche traurige Folgen daraus.

Der Herausgeber des münchner Intelligenzblattes setzt bey dieser Nachricht hinzu: Ob man auch die falschen Locken, Zöpfe u. s. w. verdammen wollte? und ob man wohl einen von seinem härenen Uhrbande angesteckten Stutzer von Sünden frey sprechen könne? Eine kritische Frage! die man billig mit Nein beantwortet. Das Anstecken vom inficirtem Haare des Bandes kann noch geschehen seyn, wenn der Stutzer gleich nicht frey ist, theils von der moralischen Sünde, sich die Säfte zur augenblicklichen Ansteckung verdorben und disponirt zu ha-

haben; theils von der politischen Sünde, ausländischen verdächtigen Modequark, statt der soliden einländischen, dauerhaften seidenen, gewirkten und gestickten, oder auch feinen ledernen Uhrbänder, zu tragen. Eben das gilt von den falschen Haaren in den Wülsten und Zöpfen unserer frisirten Damen- und Herren-Köpfe. Ekles und sittsames Frauenzimmer trägt gewiß großes Bedenken, sich ihr feines, volles und gesundes Haar durch einen beschmierten Tanst von fremden Haaren zu besudeln, die mehrmahls von Kranken und Todten, oft wohl gar von Grind- und Läuse-Köpfen abgeschnitten und zusammen gebracht sind. Denn wer leistet ihnen die Bürgschaft für die Reinigkeit und Unschädlichkeit solcher haarigen Galanterie-Packetchen? Besser sind noch die von Wolle und Pferdehaaren ausgestopften Wülste und Würstchen, mit Leinwand überzogen u. s. w. aber allemahl der Gesundheit des Kopfes nicht vortheilhaft.

10 St. des Wittenb. Wochenbl. v. J. 1780, S. 76.

Von der Zubereitung derjenigen Haare, die zu den Perrücken verbrauchet werden sollen, werde im Art. Perrücke handeln.

In der Provinz Che-kyang, in China, bedient man sich bey dem Reißbau, außer den Schweinborsten, auch der Menschenhaare, welche, ihrer Meinung nach, dem Lande Stärke geben, und den Wachsthum des Kornes befördern. Daher heben die Barbier das abgeschnittene Haar auf, und verhandeln es, das Pfund um ½ Pfennig, an Leute, die es in Säcken wegschaffen. Man sieht auch oft Barken damit beladen.

Der Haarhandel ist, sowohl was den Handel mit Menschenhaaren, als auch den mit Viehhaaren, betrifft, von ungemeiner Wichtigkeit, und kann man das Geld, was für Haare jährlich ausgegeben wird, auf Millionen rechnen. Insonderheit ist der Handel mit dem Menschenhaare in Europa, vornehmlich in Frankreich, sehr beträchtlich, seitdem die Mode es fast zu einer durchgängigen Nothwendigkeit gemacht hat, daß

Digitized by Google

daß die Menschen Perrücken tragen müssen. Bey uns in Deutschland ist zwar dieser Handel mit Menschen-Haaren mehrentheils nur in der Juden Händen, die auf allen Flecken und Dörfern herum laufen, und den Bauer-Mägdchen oder Weibern die Haare gemeiniglich um ein geringes Geld abschwatzen, und hernach im Kleinen wieder verkaufen; in andern Ländern aber, insonderheit in Holland, treiben auch andere Kaufleute diesen Handel mit gutem Profit, theils im Ganzen oder im Großen, theils im Kleinen. Und in Frankreich haben alle Barbier, Bader und Perrückenmacher die Erlaubniß, mit Haaren zu handeln.

Die Art, wie dieser Handel, sonderlich im Großen getrieben wird, besteht hauptsächlich in Folgendem. In allen denen Ländern, in welchen die Haare gesammelt werden, vornehmlich in der Normandie, in Flandern und in Holland, haben diejenigen, die mit Haaren im Ganzen handeln, gewisse Haarsammler, welche auf die Dörfer gehen, von da sie 6, 8 bis 10 Pfund Haare auf einmahl bringen. Wenn nun die Grossierer deren eine ziemliche Menge beysammen haben, versenden oder verkaufen sie dieselben in Parteyen zu 50, 60 bis 100 Pfund, von allerley Farbe und Güte, damit die guten die schlechten mit verkaufen helfen, wie man denn oft in 100 Pfund Haaren kaum 20 Pfund, die gut sind, findet. Bey den Kaufleuten hingegen, die im Kleinen mit Haaren handeln, beruhet alles darauf, daß sie die Güte und Eigenschaft der Haare, welche die Grossierer ihnen schicken, wohl kennen, und den Preis einer jeden Gattung ins besondere so gut bestimmen, daß sie bey dem Verkaufe der ganzen Partey bestehen können.

Die besten Haare kommen aus Brabant, Flandern, Holland, Deutschland und den nördlichen Ländern. Vor Zeiten war nur das brabantische Haar, und insonderheit dasjenige, welches man von den Köpfen

pfen der dortigen großen Theils blondes Haar führenden Nonnen abgeschnitten hatte, vorzüglich beliebt; allein heutiges Tages ist dieses Vorurtheil verschwunden. In England fallen zwar eben so gute Haare, als in vorgedachten Ländern; allein, da es verbothen ist, sie auszuführen, und da überdies die Engländer, als mehrentheils wohl bemittelte Leute, nicht leicht zugeben, daß ihre Weiber und Kinder ihre Haare zum Verkauf sich abschneiden lassen dürfen, so bleibt das wenige, was daselbst an Menschenhaaren fällt, im Lande, und ist nicht einmahl zureichend, sondern die Engländer müssen zu ihrem Bedarf noch aus Brabant, Flandern und Holland Haare kommen lassen. In Frankreich liefern nur die Normandie, und einige andere am meisten gegen Norden gelegene Provinzen, gutes Haar, welches daselbst Cheveux du païs (Land-Haar) genannt wird. Die Haare hingegen, welche in den südlichen Provinzen Frankreichs gesammelt werden, sind untauglich; wie man denn überhaupt aus der Erfahrung weiß, daß die Haare aus den warmen Ländern nichts taugen, daher man auch aus Italien, Spanien und Portugal keine kommen läßt. Aus Deutschland und den nördlichen Ländern aber hohlen die Holländer sehr viel Haare ab, die alsdenn weiter nach Frankreich und in andere Länder versendet werden.

Man sieht bey dem Haarhandel hauptsächlich auf die Farbe, Länge, Stärke und Schwäche, ingleichen auf die Krause der Haare. Was 1) die Farbe der Haare betrifft, so wird das aschgraue oder blonde Haar für das beste gehalten, und ist daher auch das theuerste, vornehmlich wenn es lang ist, und an den Spitzen nicht in das Gelbe fällt. Auf dieses folgt das ganz graue Haar, von dem die Erfahrung gelehrt hat, daß es allemahl gut ist. Nächst diesem kommt das pechschwarze Haar am meisten in Betrachtung, weil dergleichen Haar, sonderlich in den nördlichen Ländern, sehr

sehr sparsam zu finden ist. Das schlechteste unter allen ist das licht- und dunkelbraune, halb graue, fahle und verschossene, oder auch sonst couleurte Haar, welches daher auch nicht viel kostet. Daß das gebleichte Haar bey weitem nicht so gut sey, als das von Natur blonde, bedarf keines Erinnerns. Ja, in Frankreich ist sowohl das Haarbleichen, als der Handel mit gebleichtem Haare, durch verschiedene Verordnungen verbothen worden. Wie das Haarbleichen angestellt wird, werde im Art. Perrücke beschreiben. Bey den pechschwarz glänzenden Haaren geht vornehmlich viel Betrug vor, indem solche durch Kunst ganz schwarz gefärbet werden; welcher Betrug sich nicht eher äußert, als bis sie verarbeitet sind und getragen werden, da sie in der Luft und von dem Wetter ganz fahl und schwarzgelb werden. 2) Die Länge des Menschenhaares muß zwischen 24 bis 25 Zoll seyn. Je kürzer es ist, desto weniger gilt es; je länger es aber ist, desto besser und höher ist es im Preise. Ein gutes Menschenhaar muß 3) fein völlig, d. i. weder zu grob oder zu stark, noch auch zu schwach oder zu fein seyn. Denn wenn es zu grob oder zu stark ist, so nimmt es die Krause, die man ihm geben will, nicht recht an, und fällt mehr kleinkraus, als lockig; sonst aber wird allemahl das starke Haar dem schwachen vorgezogen; und eben dieses ist die Ursache, warum man das brabantische Haar so hoch schätzet, weil es vor andern derb und fest anzugreifen ist. 4) Das natürlich krause Haar ist sehr rar, und, insonderheit wenn es schön und gleich von Farbe ist, weit theurer als das glatte und durch Kunst gekräuselte Haar. Das todte Haar erkennt man hauptsächlich daran, wenn es sich nicht wohl will kräuseln lassen.

Was den Preis der Menschenhaare betrifft, so läßt sich überhaupt nichts gewisses bestimmen. Es gibt Haare, von denen das Pfund kaum 1 Rthlr. ko-

 stet;

Digitized by Google

stet; dahingegen es auch Haare gibt, von denen das Loth auf 5 Rthlr. und höher zu stehen kommt, dergleichen z. B. das aschenfarbige ist.

P. J. Marpergers Beschreibung des Haar- und Feder-Handels, Lpz. 1717, 8.

II. Haar der Thiere. Die Körper der meisten vierfüßigen Thiere sind in ihrer äußerlichen Oberfläche mit Haaren bedeckt, wobey sich aber ein sehr merklicher Unterschied äußert. Die meisten sind überall am ganzen Körper mit Haaren versehen, einige hingegen haben doch hier und da einzele von Haaren entblößte Theile. Man muß hierbey auch die Näthe (Sutura) bemerken, welche das Fell dieser haarigen Thiere gleichsam zu theilen scheinen. Bisweilen sind die Haare am Halse und auf dem Rücken außerordentlich lang, welches man alsdenn die Mähne (Juba) nennt; wie diese denn überhaupt nicht bey allen Thieren einerley Länge haben. Hierher gehört die Wolle (Lana), welche eigentlich dem Schaf- und Widdergeschlechte eigen ist, und in der That nichts anders, als ein kurzes, wahres und krauses Haar vorstellt. Es kann so gar die Wolle nicht einmahl als ein wesentliches Kennzeichen dieses Thiergeschlechtes angegeben werden, weil sie öfters durch ein verändertes Klima in ordentliches Haar ausartet. Eben so haben auch die Hausthiere gemeiniglich ein weicheres und biegsameres Haar; bey den wilden Thieren hingegen ist solches weit starrer und steifer. Die Schweine sind mit starken, geraden und biegsamen Borsten (Seta) besetzt, welche härter als die Haare und Wolle anderer Thiere sind. Sie theilen sich am Ende in verschiedene Spitzen, deren zuweilen 7 bis 8, und noch mehrere, sind, und welche 6 bis 8 Lin. in der Länge haben. Wenn man die Borsten bey diesen Spitzen fasset, so kann man sie von einem Ende bis zum andern von einander spalten. Die

stärk-

stärksten und längsten Borsten machen eine Art einer Mähne, welche von der Spitze des Kopfes, längst über den Hals bis auf das Kreuz geht. Die Borsten sind theils von ganz weißer, theils von schmutzig weißer, gelblicher, fahler, brauner und schwarzer Farbe. Das ganze äußere Netz oder die Beschaffenheit eines Rehbockshaares besteht, wenn man es durch ein Vergrößerungsglas betrachtet, aus regelmäßig geflochtenen Sechsecken, welche von der Wurzel an, bis in die äußerste Spitze des Haares, hinaus laufen, deren jedes mit sehr feinen Saftgefäßen durchflochten ist. An den feinen Haaren der Insecten hat man, durch die Vergrößerung vermittelst des Glases, längst durch kleine spitzige und ästige Hervorragungen wahrgenommen. Es gibt auch Thiere, bey welchen die Stacheln (Aculeus) die Stelle der Haare vertreten müssen, z. E. bey dem Igel, dem Stachelschweine, u. a. m. Es stecken dieselben zwar auch, eben so wie die Haare, in der Haut und dem Fette, sie sind aber dichter und fester als jene, haben beynahe ein hornichtes Wesen, und endigen sich vorn in einen spitzigen Stachel. Die Vögel sind an statt der Haare äußerlich mit über einander liegenden hornartigen Federn (Penna) bedeckt, welche tief in der Haut in abwechselnden Reihen stecken, und immer einige weichere Flaumfedern (Pluma) zwischen sich haben; s. Th. XII, S. 367, fgg. Endlich gibt es Thiere, welchen die Natur, an statt der Haare, äußerlich zum Ueberzuge und zur Bedeckung ihres Körpers, kleine, durchsichtige, runde, flache und hornartige Blättchen oder Schuppen (Squama) gegeben hat, dergleichen man an den mehresten Fischen, auch an einigen Schlangen und Eidechsen wahrnimmt, und welche dieselben, eben so wie andere Thiere, vor äußerliche Ungemächlichkeiten, aber auch vor unmittelbare Berührung des Wassers, schützet. Man könnte hierher auch wohl noch den schuppigen Harnisch rechnen, wo-

womit die Panzerthiere äußerlich versehen sind, ungeachtet bey denselben in den Zwischenräumen der Panzerschuppen, auch am Halse und andern Theilen ihres Körpers auch noch hin und wieder Haare anzutreffen sind.

Warum einige vierfüßige Thiere gegen den Sommer und Winter ihr Haar verändern, s. Th. XV, S. 269.

Das Haar der vierfüßigen Thiere erhält, nach Verschiedenheit der Thiere, von denen es genommen ist, seine verschiedene Benennungen, als: Roß= oder Pferde=Haar, Rinds= oder Ochsen= und Kuh=Haar, Hirsch= und Reh=Haar, das so genannte Kamel=Haar, das seinen wahren Nahmen behaltende Geiß= oder Ziegen=Haar, Bockshaar, Biberhaar, Kaninchenhaar, Hasenhaar, Hundehaar, von deren Gebrauche und dem damit getriebenen Handel, bey der Beschreibung jedes Thieres Erwähnung geschieht.

Das Viehhaar, wenn es von den Gärbern bey Garmachung der Thierhäute ausgerauft, abgeschabt oder abgestoßen ist, wird Raufhaar, Fr. Ploc, genannt. Denjenigen, welcher die Haare der Menschen und Thiere zu einer Waare, besonders zum Behuf der Perrückenmacher, zubereitet, oder der die Pferde= Ochsen= und Kuh=Haare kochen läßt, um sie kraus zu machen, wie sie die Tapezierer, Matratzenmacher, Sattler rc. zu ihrer Arbeit gebrauchen, nennt man einen Haarbereiter, Fr. Crinier.

Alle Haare lassen sich mit Seide wenig, mit Leinen etwas besser, und mit Wolle am besten vermischen und verarbeiten. Doch da sie stärker als alle Härchen dieser Materien sind, so fressen sie das zärtere mit der Zeit hinweg. Wenn hiernächst die härenen Zeuge einmahl brechen, so lassen sie sich nicht leicht ausbessern.

III. Haar

III. Haar der Pflanzen. Auch die Pflanzen haben Haare, und es sind wenig Theile derselben, an welchen solche vielleicht niemahls erscheinen. Stängel und Blätter zeigen solche am öfterſten; die Blume, das Blumenblatt ſowohl als der Kelch und die Frucht nebſt dem Samen, haben dergleichen auch zuweilen. Die Wurzel hingegen, vielleicht weil dieſe mit Erde bedeckt iſt, und die freye Luft nicht genießt, iſt ſelten oder niemahls mit Haaren beſetzt; man müßte denn die zarten feinen Fäſerchen der Wurzel ſelbſt dafür annehmen wollen, welche aber beſſer Haarwurzeln genannt werden. Merkwürdig iſt es, daß die männlichen Befruchtungs-Werkzeuge, welche bey den meiſten Thieren mit Haaren oder auf eine andere Art bedeckt ſind, in den Blumen frey und nacket ſtehen, wenigſtens ſehr ſelten von Haaren umgeben ſind. Die Staubfäden und Griffel, auch der Fruchtkeim, zeigen dergleichen öfters. Ob aber jemahls ein Staubbeutel damit beſetzt wahrgenommen worden, iſt zweifelhaft. Es ſcheint auch der Abſicht dieſes Theiles entgegen zu ſeyn, und durch die Haare würde die Ausſtreuung des befruchtenden Pulvers erſchweret, ja ganz verhindert werden; da hingegen zuweilen, obgleich bey wenigen, der Staubweg haarig erſcheint, auch ſo beſchaffen ſeyn, und ſolcher dadurch den Blumenſtaub deſto beſſer auffangen und bewahren kann.

Die Haare bey den Pflanzen zeigen mancherley Verſchiedenheit. Sie ſind zuweilen zart und weich, zuweilen ſtärker und härter; ſie ſind lang und kurz, und manchmahl mehr durch das Gefühl, als Geſicht, wahrzunehmen. Sie ſind häufiger und weniger, dick oder locker angebracht; daher man zwar dieſes alles haarig (Pubescentia) nennt, jedoch das eigentlich Haarige (Piloſum) von dem Filzigen oder Wolligen (Tomentoſum) billig unterſcheidet, und beydes mit den Stacheln und andern feſtern, auf der Oberfläche der Pflan-

Pflanzen befindlichen, Körperchen nicht verwechseln muß. Verschiedene, im Lateinischen vom Hrn. Ritter Linné angebrachte Benennungen, z. E. hirtum, hirsutum, villosum, pilosum, sericeum, lanatum, barbatum, lassen sich nicht füglich unterscheiden. Alles haarige Wesen, zumahl wenn solches dicker ist, und gleichsam einen wolligen Ueberzug ausmacht, dient den Theilen der Pflanze zur Beschützung; wider die Wärme, oder Kälte, könnte vielleicht zweifelhaft scheinen. Linné will das erste behaupten, und aus einigen Beyspielen beweisen, daß die große Hitze und auch der schädliche Einfluß des Windes dadurch abgehalten würde. Es sind aber nicht allein viele, in den wärmsten Gegenden wachsende Pflanzen glatt und kahl, wie die mehresten fetten Gewächse, die Fackeldistel, Euphorbien, Ficoiden u. d. gl. sondern man findet auch in kältern Gegenden mehrere, welche mit Haaren besetzt, oder gar mit einem wolligen Ueberzuge bedeckt sind. Fast alle, die an dem Ufer des Meeres wachsen, und wo meisten Theils kalte Winde herrschen, sind von der Art; daher man wohl zugeben muß, daß die Haare überhaupt und besonders, wenn solche dicht stehen und unter einander verwickelt sind, und ein besonderes Gewebe ausmachen, die Pflanzen mehr gegen die Kälte, als gegen die Wärme, beschützen. Doch ist dieser Nutzen gleichsam nur zufällig. Es haben die Haare gewiß noch einen andern und weit beträchtlichern Nutzen, welcher auf das Leben und Wachsthum der Pflanze selbst abzielt. Die Versuche, welche Bonnet mit den Blättern angestellt hat, (s. Th. V, S. 569, fgg.) können uns hiervon belehren. Aus diesen erhellet, wie durch die untere Fläche der Blätter die Feuchtigkeiten mehr und leichter eingezogen werden, als durch die obere Fläche der nähmlichen Blätter. Da nun die Blätter an der untern Fläche gemeiniglich mehr Haare haben, als an der obern: so kann

man

man mit vieler Wahrscheinlichkeit schließen, daß die Haare aus Gefäßen bestehen, und solche zu Einsaugung der Feuchtigkeiten, des Regens, vornehmlich des Thaues, bestimmt seyn. Doch läßt sich dieses nicht von allen Haaren behaupten. Man findet dergleichen an Pflanzen, wie z. E. bey dem weißem Diptam, der jährigen Martinia, welche an ihrem ganzen Umfange, auch nur zuweilen auf ihrer Spitze, mit Feuchtigkeiten und glänzenden Kügelchen besetzt sind. Diese kommen nicht aus der Luft, und setzen sich nicht von außen an die Haare, sondern diese Feuchtigkeiten sind vielmehr durch die Haare ausgeschwitzt, und durch die Gefäße derselben von innen auswärts geführt worden; daß also beydes statt findet, und die Haare sowohl aus einsaugenden als ausdünstenden Gefäßen bestehen müssen, mithin zur Bewegung und Erhaltung einer gehörigen Menge der Feuchtigkeiten in den Pflanzen vieles beytragen.

Die Haare einzeln betrachtet, stehen gemeiniglich auf kleinen Körperchen, welche man mit den Wurzeln der thierischen Haare, oder auch mit Drüsen vergleichen könnte, und wodurch die Absonderung der Säfte vermehret wird.

Die verschiedene Gestalt der Haare bey den Pflanzen, hat Guettard durch das Vergrößerungsglas genau untersucht, und bey vielen Familien und den Arten eines Geschlechtes übereinstimmend gefunden. So sollen sie z. E. bey den Pflanzen, welche Schmetterlingsblumen tragen, walzenförmig, an den pappelartigen kegelförmig, am Löwenmaule und Frauenflachse oben breiter, als unten seyn, und an dem Brombeer-Strauche sich mit feinen krummen Spitzen endigen. An den Pflanzen mit Lippenblumen findet man Haare mit Gelenken. Die Wolle der Königskerze besteht aus großen Knoten, von welchen sehr dünne Haare aus-

ausgehen, so die Gestalt eines Sprengwedels haben. Die an dem Mäuseöhrchen sehen wie Federn aus.

Da diese Theilchen klein und schwer zu unterscheiden sind, kann man in Ansehung der Geschlechter und ihrer Bestimmung auf dieselben wohl nicht füglich Achtung geben, ob gleich Guettard dafür hält, daß die Arten von einem Geschlechte auch hierin überein kommen, und man bey Bestimmung der Geschlechter auch hierauf sehen sollte. Ueber dies verändern sich auch die Haare, wo nicht an der Gestalt, doch an der Menge und Größe. Manche Pflanzen sind in der Jugend mit dicht stehenden Haaren besetzt, welche bey dem fernern Wachsthum entweder gänzlich oder zum Theil verschwinden. Der Geburtsort verursachet auch zuweilen dergleichen Veränderung. Wenn Pflanzen aus sumpfigen und feuchten Erdreiche in ein trocknes versetzt werden, verlieren sie viel von ihrem haarigen Wesen, werden auch wohl ganz glatt. Eben so verhält es sich mit den am Meerstrande wachsenden Pflanzen. Wenn wir solche bey uns in Töpfen halten, und diese im Winter in das Glashaus setzen, behalten sie ihren filzigen weißen Ueberzug; wenn sie aber, Sommer und Winter über, im freyen Lande stehen, werden sie solchen nach und nach absetzen, und endlich eine grüne Oberfläche erhalten. Indessen kann man doch billig bey Bestimmung der Arten hierauf Acht haben, und die haarigen, wolligen und filzigen von den glatten unterscheiden, zumahl, wenn man keine andere und gewissere Unterscheidung angeben kann.

Von den Haaren haben auch andere Theile, welche in Ansehung der Zartheit und Feinheit mit den Haaren einige Aehnlichkeit haben, einen Beynahmen erhalten. Haarpflanzen, Plantae capillares, Fr. Plantes capillaires, nennt man die Farnkräuter, weil selbige gemeiniglich zarte Blattstiele haben. Haar-Kronen, L. Coronula, Pappus, Fr. Aigrette, sind

Borsten oder Haare, womit die Samen auf der Spitze besetzt sind; siehe Samen. Haarwurzeln, Haargefäße u. d. gl. lassen sich leicht bestimmen. Daher haben auch verschiedene Pflanzen von den Haaren ihren Nahmen erhalten.

Haar, (Biber-) siehe Th. IV, S. 413.
— — (Bocks-) siehe unter Ziege.
— — (Castor-) siehe Th. IV, S. 413.
— — (Feder-) siehe oben, S. 486.
— — (Flachs-) siehe oben, S. 489.
— — (Frauen-) Adiantum; s. Th. I, S. 411.
— — (Füll-) siehe Bourre, Th. VI, S. 285.
— — (Gauch-) siehe oben, S. 486.
— — (Geiß-) siehe unter Ziege.
— — (glattes) siehe oben, S. 495.
— — (Gold-) siehe Th. XIX, S. 527, fgg.
— — (Grund-) siehe oben, S. 479.
— — (Hasen-) siehe in H.
— — (Haupt-) siehe oben, S. 485.
— — (Hirsch-) siehe in H.
— — (Hunde-) siehe in H.
— — (Jungfern-) siehe in J.
— — (Kamel-) siehe in K.
— — (Kaninchen-) siehe in K.
— — (krauses) siehe oben, S. 495.
— — (Kuh-) siehe unter Rindvieh.
— — (Menschen-) siehe oben, S. 482, fgg.
— — (Milch-) siehe oben, S. 486.
— — (naturelles) siehe oben, S. 495.
— — (Ochsen-) siehe unter Rindvieh.
— — (Pferde-) siehe in P.
— — (Pflanzen-) siehe oben, S. 523.
— — (Rauf-) siehe oben, S. 522.
— — (Reh-) siehe in R.
— — (Rinds-) siehe in R.
— — (Roß-) siehe unter Pferd.

Haar, (Staub=) siehe oben, S. 486.

— — (Ziegen=) siehe in Z.

Haar=Abschneiden, siehe oben, S. 496.

Haar=Alaun, gediegener Alaun, in Gestalt zarter Haare; Federalaun; siehe Th. I, S. 471.

Haar=Ausfallen, Haar=Ausgehen; siehe oben, S. 507, f.

Haar=Ball, Haarballen, Haarkugel, Gr. und Lat. Aegagropila, Ballen oder kleine Kugeln von zusammen gebackenen Haaren, welche zuweilen in den Magen und Eingeweiden der Elendthiere (s. Th. X, S. 713), Gemsen (s. Th. XVII, S. 301, f.), Hirsche, Pferde, des Rindviehes, der Schafe, Widder rc. gefunden werden. Sie entstehen, indem sich diese Thiere, zu der Zeit, wenn sie einer vollkommenen Ruhe genießen, hier und da belecken, und die abgehenden Haare mit verschlucken, welche, da sie nicht verdauet werden können, in große runde Ballen zusammen laufen, und daselbst liegen bleiben. Diese Ballen werden mit der Zeit von einer braunen, ziemlich derben Schale umgeben, welche nichts anders, als ein verhärteter gallichter Schleim, zu seyn scheint, der durch das Kochen und Reiben nach und nach hart und glänzend wird. Zuweilen finden sich in den Thieren, sonderlich in den Kälbern, außer diesen Ballen, auch noch Haarklumpen, in Gestalt eines Muffes, welche an beyden Enden, wie auch durch und durch offen sind.

Die Thiere, bey denen sich dergleichen Haarbälle finden, insonderheit das Rindvieh, pflegen gemeiniglich abzunehmen, und endlich gar umzufallen. Denn, es ist leicht zu begreifen, daß diese Bälle, zumahl wenn sie sehr groß sind, die Verdauung, und folglich auch die Lust zum Fressen, verhindern, da denn Vermagerung und Auszehrung des Viehes von selbst folgen, der Umlauf des Geblütes mehr und mehr gehemmet wird, und das Vieh unvermuthet stirbt. Ich zweifle, ob man

man sie, wie von Tam lehrt, durch den Spießglas-Schwefel auflösen oder ausführen kann.

Es ist allemahl ein gutes Zeichen der Gesundheit, wenn sich der Ochs oft selbst lecket; es ist ein Zeichen, daß er munter und muthig ist. Denn, wenn sie krank, schläfrig und träge werden, versäumen sie sich gänzlich, und ihre Haut wird rauh, aus Mangel dieser kleinen Sorge, die sie in Ordnung hält. Nichts desto weniger kann dieses Lecken oft auch eine Krankheit seyn. Sie werden zuweilen so lange lecken, bis sie nicht mehr fressen können, weil sie sehr viel von den Haaren, die sie abgeleckt haben, verschlingen. In solchem Falle muß man den Ochsen zuweilen mit einem starken Tranke von Wermuth waschen, welches einen Geschmack hat, der ihm zuwider ist; und wenn er diese Bitterkeit auf der Haut findet, wird er das Lecken unterlassen; eben so, wie die Kinder durch das Reiben der Brüste mit Aloe abgewöhnet werden. Einige bedecken in dieser Absicht das Thier mit seinem eigenen Miste; allein, dieses ist ein unfläthiger Handgriff. Weil das Lecken allezeit der Reinlichkeit wegen geschieht, so wird der Ochs von Tage zu Tage müder werden, sich davon zu reinigen, oder sich gänzlich vernachläßigen, welches eben so schlimm seyn wird. Ich bin ein großer Freund der leichten und wohlfeilen Mittel der gemeinen Landleute, aber sie sind nicht allezeit die rechten.

Insonderheit sind die Haarballen öfters eine Ursache des häufigen Sterbens der Lämmer. Wenn im Frühlinge, besonders im ungestümen, die Schafmütter nicht auf das sorgfältigste gewartet werden, und bald nach der Lammzeit nicht genug Milch haben, so saugen die Jungen nicht nur an das leere Euter, sondern aus Hunger und Dummheit überall am Hinter-Leibe, oder, wie es die Schäfer nennen, an den Schinken, wodurch sie Wolle, und mit dem allermindesten Theile derselben den sichersten Tod in den Leib bekommen.

Flemyng (Philos. Transact. Vol. XLIX, P. 1. S. 254) hat dergleichen Haare häufig in den Magen der theils ungebohrnen, theils erst neugebohrnen Kälber, die folglich noch niemahls gesogen haben, gefunden, und macht daraus den Schluß, daß die wässerige Feuchtigkeit des Schafhäutchens (Liquor amnii) ein Nahrungsmittel der Frucht sey, durch deren Mund er in den Magen und in die andern Eingeweide dringt. Mit

ihm kommen zugleich die von der Haut des in dieser Feuchtigkeit schwimmenden Thieres in den Magen. Flemyng hat dergleichen Haare häufig in dem ersten Kothe (Meconium) der neugebohrnen Kälber gefunden; zu einem Beweise, daß sie in Mutterleibe schon in den Mastdarm aus dem Magen gekommen sind. Vor ihm hatten diese Erfahrung schon Slade und Swammerdam gemacht, und Haller macht sie völlig gewiß. Flemyng glaubt, daß solche Haare sich auch in dem Magen anderer Embryonen und neugebohrner Thiere finden, deren Haare von der Haut, während der Zeit, da das Thier noch in der gedachten wässerigen Feuchtigkeit liegt, abgehen. Und solche Art Thiere sind die Schafe. Wenn daher ganz junge und neugebohrne Lämmer dergleichen Haare im Magen gehabt, so ist immer die Frage: ob sie diese erst nach der Geburt beym Saugen eingeschluckt, oder schon vor der Geburt im Magen gehabt haben. Sind die Lämmer aber schon etliche Tage alt, und haben gesogen: so ist es eher wahrscheinlich, daß sie die Haare der Mutter eingeschlungen haben. Und doch dürften diese bey dem Ueberflusse der Milch nicht eben tödilich werden.

Haar=Band, ein schmahles und langes, seidenes oder zwirnenes Band, womit sich das Frauenzimmer die Haare zusammen binden, und wenn sie abgetheilt sind, dieselben in jeden Zopf mit einflechten läßt.

Haar=Beere, an einigen Orten ein Nahme der Brom=Beeren und Himbeeren, weil sie mit einigen Haaren versehen sind.

Haar=Bereiter, siehe oben, S. 522.

Haar=Besen, siehe Th. VII, S. 409.

Haar=Beutel, ein Beutel, worin die Mannspersonen das hintere Haupthaar tragen; in einigen oberdeutschen Gegenden ein Haarsack; Fr. Bourse aux cheveux. Sie werden gemeiniglich aus schwarzen seidenen Taffet gemacht. Man hat auch dergleichen aus Pferdehaaren.

Die Verfertigung pferdehärener Haarbeutel, ist ein Nahrungsgeschäft für einzele kleine Haushaltungen, besonders auf dem Lande.

Aus 1 ℔ Pferdehaaren werden 8 Stück Haarbeutel gemacht, woran eine Person 4 Tage arbeitet.

Das Pferdehaar kostet höchstens - -	1 Thl.
Jeder Haarbeutel kann für 8 Gr. verkauft werden, mithin 8 Stück für - -	2 Thl. 16 Gr.
Bleibt also in 4 Tagen Profit	1 Thl 16 Gr.

Einen Haarbeutel haben, oder sich einen Haar-Beutel trinken, einen Rausch; als eine Anspielung auf einen gewissen Major bey der alliirten Armee, im vorletzten Kriege, der den Trunk liebte, und alsdenn gemeiniglich in einem Haarbeutel, an statt des Zopfes, vor dem commandirenden General erschien.

Haarbeutel = Perrücke, siehe unter Perrücke.

Haar = Binde, ein breites Haarband, die Haupthaare damit zurück zu binden.

Haar = Birke, siehe Th. V, S. 331.

Haar = Bleichen, siehe oben, S. 519.

Haar = Blume, bey den neuern Schriftstellern des Pflanzenreiches, der Nahme einer Gattung ostindischer Pflanzen mit halb getrennten Geschlechtern und verwachsenen Staubbeuteln, deren Blumenkrone rings um mit steifen Haaren oder Borsten eingefaßt ist; Trichosanthes *Linn.* Linné hat 5 Arten, Trichosanthes anguina, neruifolia, cucumeria, amara und punctata.

Haar = Boden. Von einer Person, welche ein gutes und starkes Haupthaar hat, sagt man im g. L. im Scherze, sie habe einen guten Haarboden.

Haar = Braten, bey einigen Jägern, der Ziemer von einem wilden Schweine.

Haar = Bürste, Kopfbürste; siehe Th. VII S. 410.

Haar = Decke, Fr. Hair, Haire, ist ein gewisses Gewebe, oder grober ungeköperter oder ungekreutzter Zeug, der von Pferdehaaren gemachet wird, die bis weilen mit Ochsen = oder Kuh = imgleichen Hirsch = Reh = und andern schlechten, von den Gärbern mit Kalk gebeitzten und abgeschabten, Thierhaaren vermenget werden.

Es werden nähmlich diese Haare, nachdem sie mit Wasser rein gewaschen, und wieder getrocknet sind, erstlich auf eben die Art, wie die Wolle, woraus die Tücher gemacht werden, kardetschet oder gekrämpelt, alsdenn an einem Rade stark gesponnen, hernach das Gesponnene gezwirnt, oder doppelt genommen, hierauf ferner gezwirnt, und endlich auf eben die Art, wie andere ungeköperte Zeuge, auf einem Stuhle mit zwey Schämeln gewirket oder verarbeitet.

Man hat von diesem Zeuge zweyerley Gattungen, von denen die erste aus lauter groben Haaren gemacht, die andere aber aus etwas feinern Haaren, entweder allein, oder mit Werg von Hanf vermischt, gewirket werden; daher die letztere Art etwas dichter und feiner ist. Beyde Arten werden 40 und mehr Ellen lang, und 1 bis 4 Ellen breit, gewebet. Sie dienen zum Einballen und Einpacken kostbarer Waaren, die man vor dem Regen bewahren will; desgleichen, im Winter die Fußböden in den Zimmern damit zu belegen; ferner zu Pferdedecken und zu Schiffdecken; nicht weniger in den Brauhäusern, das Malz darauf zu dörren; und endlich auch in Feuersgefahr, indem die Erfahrung gelehret hat, daß dergleichen wohl eingenetzte Haardecken, wenn sie über ein Hausdach ausgebreitet, und stark mit Wasser begossen worden, die von dem nächst brennenden Hause ausfahrenden Flammen abgehalten haben. Der letztern feinern Sorte aber bedienen sich auch bey den Katholiken einige andächtige Ordens- und andere Personen, und machen daraus Unterziehkleider auf die bloße Haut, um durch deren Schärfe den Leib zu kasteyen. Ein solches Kleid heißt im Lat. Cilicium.

Sie werden in den Seestädten, sonderlich in Hamburg und Lübeck, desgleichen in Island, theils von eigenen Meistern, theils in den Zuchthäusern, häufig verfertiget und starker Handel damit getrieben; auch

in

in auswärtige Länder, insonderheit nach Frankreich und Spanien, versendet.

Haar=Draht, siehe Haar=Wulst.

Haar=Druse, ein Stück eines aus sehr zarten Ecksäulen zusammen gesetzten Flußspathes; krystallinischer Flußspath; siehe unter Spath.

Haar=Eisen, Streicheisen; siehe Schabe=Eisen der Lohgärber.

Haar=Erz, ein haarförmiges, d. i. in dünnen, dem Haare ähnlichen, Fäden wachsendes Erz, besonders ein solches Bleyerz, welches zu Harzigerode gebrochen wird.

Haar=Färben, siehe oben, S. 505, fgg.

Haar=Farbe. 1. Die kastanienbraune Farbe, welche bey den Hauptharen der Menschen am häufigsten angetroffen wird. Daher haarfarben, oder haarfarbig, kastanienbraun.

2. Eine Farbe, Haare damit zu färben.

Haar=Feder, die haarartigen Federn der jungen Vögel, ehe sie Federn zum Fliegen bekommen.

Haar=Flechte, zusammen geflochtene Haare.

Haar=Gras, Elymus *L.*; siehe Sand=Gras.

Haar=Hammer, siehe Haaren 2.

Haar=Handel, siehe oben, S. 516, fgg.

Haar=Haube, siehe unter Haube.

Haar=Holz, siehe Traubenkirsche, im Art. Kirsche.

Haar=Kamm, siehe Kamm.

Haar=Klauber, im gem. Leben, eine verächtliche Benennung eines Perrückenmachers, Niedersf. Haar=Klöver, von klauben, Niedersf. klöven, spalten. Zuweilen auch eines Grillenfängers.

Haar=klein, so klein wie ein Haar; noch mehr figürlich, genau, mit allen auch den kleinsten Umständen. Sie hat alles haarklein wieder erfahren. Einem alles haarklein erzählen.

Haar-Kopf, ein ehemahliger Kopfputz des andern Geschlechtes, da es entweder seine eigene Haare auf verschiedene Art aufziehen, und mit Bändern ausschmücken ließ, oder sich, statt deren, eines Aufsatzes von fremden Haaren bediente.

Haar-Kraut, ein Nahme verschiedener Pflanzen mit haarigen Blättern und haarförmigen Ranken; siehe Frauen Haar, Th. XIV, S. 798, f.

Haar-Krone, siehe oben, S. 526.

Haar-Kugel, siehe Haar-Ball.

Haar-Kupfer, siehe unter Kupfer.

Haar-Locke, eine Locke von Haaren, d. i. mehrere zusammen zirkelförmig gekrümmte Haare; L. Cincinni, Fr. Tourillons de cheveux, oder Toupeaux; eine Locke, Niedersächs. Krulle. Siehe auch Locke.

Von ringförmig gekräuseten Locken, oder Buckeln; siehe Th. XV, S. 143.

Von falschen Locken, welche zwischen die eigenen Haare oder Perrücken an verschiedene Orte auf dem Kopfe des Frauenzimmers gesteckt werden, siehe Th. XV, S. 148.

Haar-Mann, ein Mann der mit Haaren handelt, ein Haarhändler.

Bey den Tuchmachern wird das gewalkte, aber noch nicht geschorne Tuch, ein Haarmann genannt. Daher den Haarmann scheren, wenn die Rauher oder Bereiter dem aus der Walke gekommenen Tuche 2 oder 4 Striche mit weichen Karden, und einen Schnitt mit einer Schere, die nicht sehr scharf ist, geben, damit solchergestalt das straubige Haar, welches die Walke aus dem Tuche getrieben hat, abgeschnitten werde.

Haar-Mantel, eigentlich ein Nachtmantel des andern Geschlechtes, dessen es sich bedienet, wenn es sich das Haupthaar in Ordnung bringen läßt, Fr. Peignoir.

Ehe-

Ehedem führte diese Benennung ein oben um den Hals zusammen gefalteter oder auch geschobener langer Kragen des Frauenzimmers, welcher bis über den halben Leib herunter hing, von einem sehr weiten Umfange, der entweder durchaus von geklöppelten oder genähten Spitzen, oder mit angesetzten Spitzen, oder auch schlecht von Kattun, Nesseltuch, Terleton, Kammertuch u. d. gl. gemacht war. Das Frauenzimmer bediente sich dessen insonderheit zur Sommerszeit bey heißem Wetter; und weil er ihnen vornehmlich, wenn sie aus dem Bette aufgestanden, oder da sie nicht mehr völlig angekleidet waren, eine große Bequemlichkeit zuwege brachte, so nennte man denselben auch einen Nachtmantel.

Haar-Messer, siehe **Messer der Sammetweber**.

Haar-Milbe, eine Art Milben oder kleiner Würmer, welche die Haare zerfrißt, und zu den Acaris des Linné gehört; der **Haarwurm**. Siehe oben, S. 512.

Haar-Mos, Polytrichum *Linn.*; siehe **Widerton**.

Haar-Mütze, siehe **Perrücke**.

Haar-Nadel. 1. Eine zweygabelige Nadel, oder vielmehr ein in Gestalt zweyer Spitzen zusammen gebogener Draht, die Hauptaare und Haarlocken damit zu befestigen; eine **Gabelnadel**; siehe Th. XV, S. 143, f.

2. Starke und lange Nadeln mit rund gedreheten Köpfen, welche bey dem ehemahligen Kopfputze des andern Geschlechtes häufig gebraucht wurden.

3. Eine, an Gestalt einer Reihnadel ähnliche, aber weit längere und breite Nadel von Stahl, Elfen-Bein, Messing, Silber oder anderer Materie, vermittelst welcher das andere Geschlecht die in Zöpfen geflochtenen Haare zu einem Neste bildet und befestiget; die **Nestelnadel**; L. Discerniculum, Fr. Aiguille de tête.

Von der Gefahr, worin sich Frauenzimmer, welche einen mit metallenem Draht aufgesteiften hohen Hauptschmuck tragen, und Haarnadeln in ihre Haare stecken, zur Zeit eines Gewitters befinden, s. im Art. Kopf-Putz.

Haar-Nest, (das) oder die Haar-Nestel, aufgeflochtene und in einem Kreise gewickelte Haupthaare; im Braunschw. Puns, Punz. Siehe Nestel.

Haar-Pastete, siehe unter Perrücke.

Haar-Pflanze, siehe oben, S. 526.

Haar-Pinsel, siehe Pinsel.

Haar-Pomade, siehe oben, S. 508.

Haar-Puder, Puder, die Haupthaare damit zu bestreuen; ohne Zweifel zum Unterschiede von gestoßenem Gewürze, welches ehedem, wenigstens in einigen Gegenden gleichfalls Puder genannt wurde; siehe dieses Wort.

Haar-Puff, Haarpüffe, nennt das Frauenzimmer diejenigen abgetheilten, über die Stirn hoch hinauf gezogenen, und über gewisse dazu besonders verfertigte Wülste oder Haardrahte geschlagenen und angesteckten Haare, worauf der Haubendraht gesetzt wird.

Haar-Putz, siehe oben, S. 502, fgg.

Haar-Qualle, Medusa capillata *Linn.* siehe unter Qualle.

Haar-Reiber, bey den Kartenmachern; s. Th. XIV, S. 478.

Haar-Röhre, Haarröhrchen, L. Tubi oder Tubuli capillares, Fr. Tuyaux capillaires, zarte, subtile Röhrchen, welche kaum so weit sind, als ein Haar dick ist; sie mögen nun durch Kunst zu physikalischen Versuchen verfertiget werden, oder in der Natur befindlich seyn. Von der letztern Art sind die Haarröhren in den Pflanzen und Gewächsen.

Die durch Kunst verfertigten Haarröhren, deren Durchmesser ungefahr so viel, als die Dicke eines Menschen-

Haa-

Haares, oder wenigstens nicht mehr als ein sechstel Zoll beträgt, sind entweder von Glas oder Metall. Tauchet man ein gläsernes Haarröhrchen, welches auf beyden Seiten offen ist, in Wasser oder in andere flüssige Materien, welche von leichterer Art sind, als das Glas, so steigt die flüssige Materie in dem Röhrchen über die Oberfläche des Flüssigen, welches sich in dem Gefäße befindet, und zwar desto höher, je länger die Röhre und je kleiner ihr Durchmesser ist. Sind zwey Röhrchen von einerley Länge, so verhalten sich die Höhen, zu welchen einerley flüssige Materie darin steigt, umgekehrt, wie die Durchmesser der Röhrchen. Ist z. E. der Durchmesser des einen Röhrchens vier Mahl kleiner, als des andern, so wird die flüssige Materie in dem ersten auch vier Mahl höher steigen, als in dem andern Röhrchen. Sind die Durchmesser von zwey Haarröhrchen einander gleich, die Längen aber ungleich, so steigt zwar die flüssige Materie in dem längern Röhrchen etwas höher, als in dem kürzern; allein, diese Höhe ist der Länge der Haarröhrchen nicht proportionirt. Diese Erscheinung erfolgt auch im luftleeren Raume eben sowohl, als in der freyen Luft; woraus erhellet, daß sich nicht der Druck der Luft, sondern die anziehende Kraft für die Ursache derselben halten läßt. Macht man den Versuch mit verschiedenen flüssigen Materien von ungleicher specifischen Schwere, so findet man, daß dieselben in einerley Röhrchen nicht zu einerley Höhe steigen; doch richten sich diese Höhen nicht nach dem Verhältnisse der eigenthümlichen Schwere, sondern nach der verschiedenen anziehenden Kraft dieser Materien.

Wird ein gläsernes Haarröhrchen in Quecksilber oder in geschmolzene Metalle getauchet, so stehen diese Materien darin allemahl niedriger, als in dem Gefäße, und zwar desto niedriger, je kleiner der Durchmesser des Haarröhrchens ist, weil die Theilchen des Quecksilbers und der geschmolzenen Metalle von einander stärker, als von dem Glase, angezogen werden. Erwählt man aber hierzu nicht gläserne, sondern metallene Röhrchen, so eräugnet sich das Gegentheil.

Aus den angeführten Versuchen mit den Haarröhrchen läßt sich begreifen, warum sich das Wasser bis in das oberste Ende eines Stück Zuckers zieht, wenn nur das unterste Ende ein wenig eingetauchet wird, und warum in den Pflanzen die von der Wurzel eingesogenen Feuchtigkeiten in die Höhe steigen, weil die leeren Zwischenräumchen dieser Körper eine Menge

Digitized by Google

von Haarröhrchen vorstellen, in denen das Wasser durch die anziehende Kraft zum Steigen genöthiget wird.

Haar-Sack, siehe Haarbeutel.

Haar-Salbe, eine Salbe zu den Haaren oder für die Haare, entweder sie wachsend zu machen, siehe oben, S. 508, oder sie wegzubeitzen, siehe oben, S. 513.

Haar-Salz, Halotrichum, eine salzige Substanz in Gestalt weißer sehr dünner Haare, welche in manchen Bergwerken, z. B. in Idria, aus dem Gestein blühet, und von den Bergleuten Saliter genannt wird; ungeachtet sie, nach des Hrn. Scopoli Versuchen, weder ein Vitriol, noch ein Salpeter, sondern ein wahres Mittelsalz ist.

Haar-Sammler, siehe oben, S. 517.

Haar-Schar, an einigen Orten ein Nahme des Bär-Lappes, Lycopodium *Linn.*; s. Kolben-Mos.

Haar-Schedel, ein im Hochdeutschen ungewöhnliches Wort, den Schedel oder Kopf zu bezeichnen, welches Ps. 68, 22. vorkommt.

Haar-Schere, eine Schere, die Haare bey Menschen und Thieren damit zu beschneiden.

Bey den Sammetwebern ist es eine Schere, die Faserknoten auf der haarichten Fläche des Sammtes damit abzuschneiden.

Haar-schlächtig, siehe Herz-schlächtig.

Haar-Schmuck, siehe oben, S. 502, fgg.

Haar-Schnepfe, die kleinste Art Schnepfen, Scolopax minima *Klein.*; siehe unter Schnepfe.

Haar-Schnur, eine Schnur von Haaren, besonders so fern man sie durch die Haut zieht, ein künstliches Geschwür hervor zu bringen; siehe Haar-Seil.

Bey den Perrückenmachern werden die auf seidene Fäden dressirten Haare, woraus die Perrücke zusammen gesetzet wird, Haarschnüre oder Dressen genannt.

Eben diese Benennung führt auch das Lycopodium clavatum *Linn.*; siehe Kolben=Mos, No. 1.

Haar=Schopf, ein Schopf von Haaren. Den Kutsch=Pferden setzt man zuweilen einen künstlichen Haarschopf auf die Stirn. Siehe Schopf.

Haar=Schwarte, die Haut, welche die Hirnschale bedeckt; Pericranium. Siehe Haar=Boden und Schwarte.

Haar=Schwefel, gediegener Schwefel in Gestalt zarter Haare oder Fäden; siehe Schwefel.

Haar=Seide, siehe unter Seide.

Haar=Seil, ein aus Haaren gedrehetes Seil; besonders so fern dasselbe durch die Haut gezogen wird, ein künstliches Geschwür dadurch zu erwecken; eine Haar=Schnur, L. Setaceum, Fr. Seton. Ein solches Seil wird von Seide, Baumwolle, Hanf, oder Menschen= und Pferde=Haaren, gemacht. Ihr Gebrauch ist sehr alt, und gemeiniglich immer in einerley Absicht mit den Fontanellen unternommen worden, scharfe, stockende Feuchtigkeiten von einer Stelle zur andern zu leiten, dergleichen Feuchtigkeiten an dem Orte, wo sie Schaden thun, abzuziehen, wie bey lange anhaltenden Gichtschmerzen nöthig ist, eine ausgetretene Feuchtigkeit bey wässeriger Geschwulst abzuzapfen, bey schweren Zufällen des Hauptes, bey flüssigen Augen, in der Epilepsie, bey zu befürchtendem Schlagflusse ꝛc. in welchen Fällen eine solche, mit Rosenöhl angefeuchtete, Schnur, aller Orten, wo es nöthig ist, am meisten aber durch das Genick mit einer großen Nadel durchgezogen, und beständig zum hin und her ziehen darin gehalten wird. Man bedient sich dieser Haarschnur auch insonderheit, wenn jemand durch und durch gestochen oder geschossen ist. In solchem Falle feuchtet man die Schnur mit solchen Salben oder Medicamenten, welche sich zu dergleichen Wunden schicken, an. So oft man hernach das Pflaster abnimmt, schneidet man

man das Stück, an welchem sich der Eiter angesetzt hat, ab, und zieht solchen aus dem Geschwüre, so oft der Verband davon abgenommen wird, heraus.

Die scheinbare Hoffnung und der wirkliche Nutzen, den man schon vor Alters bey diesem Mittel gefunden, haben den Gebrauch desselben bey Menschen und Vieh allgemein gemacht; weil es aber grausamer aussieht, und schmerzhafter ist, als ein Fontanell, so haben Aerzte und Kranke lieber das gelindeste erwählt, wenn auch gleich die Absicht dabey nur halb erreichet würde. Daher wird dieses Verfahren jetzt mehr bey dem Vieh, als bey Menschen, gebraucht. **Einem Thiere ein Haar-Seil legen, stecken, oder setzen**; welches, wenn man sich, statt des Haarseiles, eines ledernen Riemens bedient, auch **ein Leder legen, oder einen Riemen setzen**, genannt wird.

Zu einem Haarseil für größere Thiere, als: Pferde und Rindvieh nimmt man von den längsten Haaren eines Pferdeschweifes, etwann einen starken Finger dick, und 3 Stückchen eben so langen Bindfaden, bindet diese beyde Stücke mit einem Ende an ein in der Mitte eingekerbtes Hölzchen, und flicht das Haar und den Bindfaden durch einander, wie einen dreyfachen Zopf; Fig. 1093. Für das kleinere Vieh kann man die Schnur etwas dünner, als einen kleinen Finger dick, machen.

Bey Pferden ist der gewöhnlichste Ort zum Haar-Seil legen vor dem Buge zwischen dem Halse und dem Schulterblatte, Fig. 1095*; sonst kann man es aber auch nahe an dem Orte, den man von den sich angehäuften Feuchtigkeiten dadurch entledigen will, anbringen. Man nimmt bey a, Fig. 1095*, ein wenig Haut zwischen die Finger, schneidet mit einem scharfen Messer darein, daß man die Spitze von einem Hirschhorn darein stecken kann. Mit diesem Hirschhorn sticht man in die Wunde hinein, und sucht damit die Haut, nach

b zu,

b zu, von dem darunter liegenden Fleische zu trennen. Alsdenn bläset man mit einem Federkiel in die Wunde, und trennt durch dieses Blasen Haut und Fleisch noch mehr von einander, wodurch man der Materie, welche hierher fließen soll, den Weg erleichtert. Hierauf sticht man mit einer, 1 Elle langen, aber vorn stumpfen, stählernen Nadel, Fig. 1094, von a bis b. Wenn sie bis b gekommen ist, schneidet man mit gedachtem Messer wieder ein Löchelchen in die Haut, zieht die Nadel durch dieses obere Loch heraus, steckt sie wieder in dasselbe nach dem untern zu, thut alsdenn das Haarseil in das Oehr der Nadel, und zieht es mit derselben durch; an das andere Ende des Haarseiles bindet man hernach, wie an das obere, ein Stückchen Holz, damit die Schnur nicht durch die Oeffnungen der Wunde durchschlüpfen könne. Ehe man das Haarseil hinein zieht, muß es zuvor mit rohem Terpenthin, Digestiv-Salbe, oder Balsam des Arcäus, bestrichen werden, und nach dem Einziehen muß man die beyden Löcher wohl verstopfen, daß keine Luft hinein kann. Damit das Thier auch nicht etwann mit den Zähnen die Schnur heraus ziehe, so muß man es in einer solchen Stellung anbinden, daß es nicht mit dem Maule dazu gelangen kann; den Pferden aber kann man auch, in dieser Absicht, einen starken Stock mit dem einen Ende an dem Gurt, mit dem andern aber an der Halfter befestigen, damit sie den Kopf nicht herum bringen können. Durch dieses zwischen dem Fell und Fleische steckende Haar-Seil, und die darauf gestrichenen Arzeneyen, wird nun daselbst ein Geschwür erweckt, zu welchem die verdorbenen Säfte des Körpers ihren Zufluß nehmen, und mit der Materie ausgeführt werden. In dieser Absicht zieht man am vierten Tage, nachdem das Haarseil gesteckt worden, dasselbe in der Wunde hin und her, damit die Materie abfließen kann, und bestreicht es aufs neue mit einer der vorher genannten Arzeneyen; dieses wie-

wiederhohlt man hernach alle zwey Tage, oder auch täglich, und läßt das Thier sich fleißig bewegen, weil dadurch die Erzeugung und der Abfluß der Materie noch mehr befördert wird. Nach 14 Tagen oder 3 Wochen schneidet man das eine Ende des Haarseiles ab, zieht es aus der Wunde heraus, und läßt alsdenn dieselbe von selbst zuheilen. Währender Cur, außer an den vier ersten Tagen, da man dem Pferde warm zu saufen geben, und es überhaupt warm halten muß, gibt man ihm ordinäres Futter. Ueberhaupt ist diese Operation, wie bereits oben erinnert habe, wie ein Fontanell anzusehen; und was man von diesem für gute Wirkung erfährt, kann man von dem Haarseil auch erwarten. Man kann auch der Gewohnheit einiger Roßärzte folgen, welche bloß einen Einschnitt machen, und entweder gar kein Seil in die Wunde thun, oder solches kaum etliche Tage darin lassen. Denn wenn die Materie nicht recht reif werden, und den Zug hierher fassen kann, so richtet man durch die Operation mehr Schaden, als Nutzen, an, da man doch, wenn man recht damit verfährt, so unvergleichliche Wirkungen, bey allen Schmerzen, kalter wässeriger Geschwulst, in Lähmung und Schwäche der Schenkel, bey Vollblütigkeit und Augenflüssen, im Kopfweh, bey Krankheiten des Gehirns, bey Verrückung der Schulter rc. davon siehet.

Bey dem Rindvieh, ist das Haarseil in allen ansteckenden Seuchen, ein sehr sicheres und wirksames Mittel. Man durchsticht die unter dem Halse hängende Haut mit der stählernen Nadel, in deren Oehr eine aus 7 oder 8 Schuhpechdrahten, oder gepichten oder ungezwirnten Fäden bestehende Schnur steckt, zieht diese Schnur täglich 2 oder 3 Mahl in dem Einschnitte hin und her, und verfährt übrigens, wie bey den Pferden.

Eben die Absicht, die man bey dem Haarseil-legen, stecken oder setzen, hat, kann man auch durch das

Leder= legen oder stecken, oder Riemen=setzen, Fr. l'ortie, erhalten, und im Grunde ist auch diese Operation mit der vorigen einerley. Man stellt sie ins besondere bey dem Pferde an; und zwar ist die Gegend an der Brust, oder um den Nabel, eine bequeme Stelle dazu, ungeachtet man auch andere Orte des Körpers dazu wählen kann. Man nimmt die Haut 3 Zoll breit neben dem Nabel, auf derjenigen Seite, wo die Geschwulst oder der Schade, welchen man durch das Lederstecken curiren will, vorhanden ist, zwischen die Finger, durchschneidet sie mit einem scharfen Messer, so breit daß man mit zwey Fingern hinein kann, und löset durch die gemachte Wunde die Haut mit der Spitze von einem Hirschhorn um und um von dem Fleische ab, daß es eine Höhle von ungefähr ½ Schuh im Durchschnitte gebe, oder daß sie wenigstens so weit gehe, daß man mit dem mittlern Finger rings herum fahren könne. Alsdenn nimmt man ein ringförmiges Stück Leder von einem alten Schuh, dessen innere Ründung ungefähr so groß als ein Gulden, das Leder selbst aber von der Breite eines kleinen Fingers ist, umwickelt es rings herum mit Flachs, und bestreicht es mit Terpenthin, Digestivsalbe oder dem Balsame des Arcäus. Nachdem man es hierauf zusammen gefalten, bringt man es durch die Wunde in die Höhlung, breitet es daselbst wieder aus, und stepft noch mehr Flachs oder Werg hinein, welches mit derselben Salbe bestrichen worden. Von dem Flachse läßt man ein wenig hervorragen, um solchen wieder desto leichter heraus ziehen zu können. Nach vier Tagen zieht man das Werg heraus, dreht das Leder rings in dem Geschwüre herum, und wiederhohlt dieses alle Tage, wobey man auch immer etwas von der Salbe auf frischen Flachs gestrichen, an statt des alten, den man heraus nimmt, in das Geschwür hinein bringt. Einige schieben auch, über das Leder her, kreutzweise, dau-

mens-

mensdicke Stückchen Speck, und versehen das Leder, bey jedesmahligem Umdrehen, wieder mit frischem Speck. Wenn nun das Leder 14 Tage oder 3 Wochen gesteckt hat, macht man einen kleinen Ritz mit dem Messer in die Haut, und zieht es heraus. Die Wunde läßt man hernach von selbst zuheilen. Während der Cur kann man ohne Bedenken das Pferd reiten, oder allerhand Geschäfte verrichten lassen. Man kann auch, wenn man es nöthig findet, mehrere Leder zugleich stecken. Robertson versichert, daß er mehr als zwanzig auf ein Mahl mit dem besten Erfolge bey einem Pferde gesteckt habe.

Haar=Sieb, ein aus Pferdehaaren geflochtenes Sieb; zum Unterschiede von einem Drahtsiebe; siehe Sieb.

Auch ein aus Pferdehaaren auf ähnliche Art geflochtenes Gewebe, womit man ehedem die Schöße der Mannskleider auszusteifen pflegte, wird **Haarsieb** oder **Siebtuch**, Fr. étamine de crin, genannt.

Haar=Silber, gediegenes Silber in Gestalt zarter Fäden oder Haare; siehe unter Silber.

Haar=Spieß, siehe Haaren 2.

Haar=Strang, Peucedanum, eine Gattung Dolden-Gewächse, von der ich nur folgende zwo Arten anführe:

1. **Gemeiner Haarstrang, Bärdill, Bärfenchel, Bärwurz, Himmeldill, Himmelgalle, Himmelgelb, Roßkümmel, Saufenchel, Schwefelwurz,** Peucedanum germanicum minus, Peucedanum vulgare *Off.* & *C. B.* Cauda porcina; Foeniculum porcinum s. suarium; Pinastellum; Peucedanum officinale, foliis quinquies tripartitis filiformibus linearibus *Linn.* Fr. Fenouil de porc, Queue de cochon, Engl. Harestrong. Man trifft dieses perennirende Gewächs auf Bergen, in Wäldern, vornehmlich aber auf fetten und etwas feuchten Wiesen, an. Die lange, dicke, mit vielen Borsten und Zasern besetzte Wurzel treibt gestreifte, ästige,

2 bis

2 bis 3 Fuß hohe Stängel. Die Blätterstiele haben einen scheidenförmigen Anfang, womit sie den Stängel umgeben, und verbreiten sich in viele Aeste, welche mehrentheils mit fünfmahl dreyfach getheilten, und endlich mit fadenförmigen, gleichbreiten Blättchen besetzt sind. Die Dolden stehen an den Enden der Aeste, und die Blümchen sind gelb. Auf diese folgt ein dünner, leichter Same, welcher wie der Dillsame, doch etwas länger, ist.

Wo der Haarstrang nicht von selbst wächst, da wird er, um seines Arzeneynutzens willen, aus dem Samen gezogen, oder, in dessen Ermangelung, und zwar am besten, von der Wurzel fortgepflanzet. Der Same wird im Herbste, bald nachdem er reif geworden, auf einen nassen Boden gesäet. Wenn die Pflanzen im folgenden Frühlinge aufgegangen sind, muß man sie sorgfältig gäten, und da, wo sie zu dick stehen, verdünnern, im folgenden Herbste aber ausheben, und dahin, wo sie bleiben sollen, 2 Fuß weit von einander setzen.

Die frische Wurzel ist auswendig schwarz, inwendig gelblich, und gibt, wenn man sie zerschneidet, einen zähen, gelben, wie die Auflösungen des Schwefels riechenden, Saft von sich, zumahl wenn solche im Frühlinge ausgegraben wird. Daher behaupteten die Alten, daß diejenigen, welche das Ausgraben verrichteten, schwindelig und ohnmächtig würden. Man kennt solche in der Arzeneykunst noch nicht genug, und sie wird zu selten gebraucht. Sie besitzt eine starke eröffnende Wirkung, und scheint den Nerven besonders angenehm, und daher als ein krampfstillendes Mittel dienlich zu seyn. Vielleicht hat man aus diesem Grunde dieselbe bey der Mutterbeschwerung, und zur Beförderung der monathlichen und Geburts-Reinigung schon in ältern Zeiten angepriesen. Bey Brustkrankheiten ist sie nicht zu empfehlen, weil das Geblüt davon vielleicht mehr, als nützlich ist, erhitzet wird.

Das Vieh achtet dieses Gewächs nicht, und kann dasselbe auch nicht fressen, weil nicht nur die Stiele der Blätter, und der Stängel selbst, sondern auch die dünnen langen Blätter sehr hart, und dem Geschmacke nach unangenehm sind, zumahl, wenn sie etwas alt werden. Die Stängel, welche bisweilen die Dicke eines kleinen Fingers erreichen, werden so hart und holzig, daß sie eher zum Verbrennen, als zum Verfüttern, taugen. Man muß daher dieses Gewächs von den Wiesen vertilgen, welches nicht anders geschehen kann, als daß die Wurzeln ausgehacket oder ausgegraben werden.

2. **Eckiger Haarstrang**, unechte Bärwurz, Mattensteinbrech, Seseli pratense; Peucedanum Silaus, foliolis pinnatifidis, laciniis oppositis, inuolucro vniuersali diphyllo *Linn.* wächst ebenfalls hin und wieder auf etwas feuchten Wiesen wild. Der Stängel ist eckig, 2 bis 3 Fuß hoch. Die zusammengesetzten, gefiederten Blätter bestehen aus lanzettförmigen, vertieften Blättchen. Die Einwickelung der Hauptdolde ist zweyblätterig. Die gelben Blumen sind auswendig weißlich. Die ganze Pflanze, insonderheit die Wurzel, hat wirksame Bestandtheile, und der Geruch der Wurzel ist weit stärker, als bey der ersten Art. Man kann sie mit der Bärwurzel vergleichen, auch dafür gebrauchen. Sie ist aber fast gar nicht im Gebrauche. Dem melken Viehe soll das Kraut sehr zuträglich seyn.

Haar=Tour, aus dem Franz. Tour, falsche frisirte Seitenhaare, deren man sich in Ermangelung der eigenen zu bedienen pflegt; siehe Th. XV. S. 146.

Haar=Tuch, ein aus Pferdehaaren gewebtes Tuch. In weiterer Bedeutung in den Küchen, ein Stück Beutel-Tuch, gewisse Materialien zu den Speisen dadurch zu treiben; siehe Beutel=Tuch.

Haar=Vitriol, gediegener Vitriol in Gestalt zarter Fäden oder Haare; siehe Vitriol.

1. **Haar-Wachs**, von Wachs, cera, ein mit Talg vermischtes Wachs, die Hauptharre damit glatt zu streichen.

2. **Haar-Wachs**, von dem Zeitworte wachsen, das aus spannaderigen oder sehnigen Zäserchen bestehende Ende der Muskeln in den thierischen Körpern, besonders in den Körpern größerer Thiere, wo es einem weißen oder gelblichen Leder ähnlich sieht, aber mit dem Wachsthum der Haare nichts zu thun hat, ungeachtet der große Haufe sich solches einzubilden scheint. Niedersächs. Haarwaß.

Haar-Weide, eine Art niedriger Weiden, welche nur an feuchten Orten wächset, und ein zähes und festes Holz hat; siehe **Weide**.

Haar-Wuchs, der Wuchs, d. i. Wachsthum des Haares. Den Haarwuchs befördern. Imgleichen zuweilen eine mit Haaren bewachsene Stelle des Leibes. Blutegel an den Haarwuchs setzen.

Haar-Wulst, Haardraht, Fr. Torrillon de cheveux, ein von Leinwand mit Baumwolle, Flachs, Werg oder Haaren derb ausgestopfter Wulst oder halber Umfang, mit Draht auf beyden Seiten eingebogen, worüber das Frauenzimmer bey dem Umbinden und Aufsetzen sich die Haarpüffe oder die langen Nackenhaare aufziehen und schlagen läßt.

Haar-Wurm, siehe **Faden-Wurm**, No. 2, und **Haar-Milbe**.

In einigen Gegenden wird eine Art der Rose oder des Rothlaufes, imgleichen ein um sich fressendes Geschwür, der Haarwurm genannt; siehe Rose 1. Imgleichen eine Krankheit der Klauen an den Vorder-Füßen der Schafe; siehe unter Schaf.

Haar-Wurz, in einigen Gegenden ein Nahme der Nymphaea *Linn.*; siehe **See-Blume**.

Haar-Wurzel, die Wurzeln der Haare, d. i. ihr unterster Theil, vermittelst dessen sie in der Haut befestiget

 sind;

sind; siehe oben, S. 483. Imgleichen zarte Wurzeln in Gestalt der Haare; siehe oben, S. 523, und 527.

Haar-Zange, eine kleine Zange, die Haare damit auszurupfen. Man hat dergleichen von Silber, womit sich das Frauenzimmer die Haare, welche an den Augenbraunen hervor stehen und einen Uebelstand verursachen, auszieht.

Haar-Zeug, siehe Haaren 2.

Haar-Zirkel, siehe unter Zirkel.

Haar-Zopf, ein aus Haaren geflochtener Zopf, besonders so fern er aus den langen Nackenhaaren geflochten wird.

Haar-Zwiebel, siehe oben, S. 483.

1. Haaren, ist in doppelter Gestalt üblich. 1. Als ein Activum, die Haare abschaben, bey den Gärbern. 2. Als ein Neutrum, mit dem Hülfsworte haben, die Haare fahren lassen, verlieren. Das Wildbret haaret, wenn es zu gewissen Zeiten die Haare wechselt; wofür man auch sich haaren, imgleichen sich hären sagt.

2. Haaren, so nur im Niedersächsischen üblich ist, die Schneide einer Sense oder Sichel durch Hämmern oder Ausdehnen schärfen, welches in Obersachsen dengeln und in Oberdeutschland tengeln genannt wird; siehe Th. IX, S. 92. Es geschieht vermittelst des Haar-Zeuges, d. i. des Haarhammers und des Haar-Spießes, welcher letzterer ein kleiner unten spitziger Amboß ist.

Wenn dieses Wort nicht von Haar abstammet, so fern es ehedem einen jeden zarten, dünnen Körper bedeutet hat, so gehört es vielmehr zu dem Worte scharf, welches durch Vorsetzung des Zischlautes und Veränderung des Suffixi daraus entstanden seyn kann. Im Schwed. ist Hjor und Hör, im Isländ. hiör, bey dem Ulphilas Hairus, im Griech. ἄορ, ein Schwert, Degen.

Haaricht, } siehe oben, S. 482.
Haarig, }

Habacuc=Oehl, siehe unter Pocken der Schafe.

Habe (*), [die] von dem Zeitworte haben. 1. So fern es halten bedeutet, wird es im Oberdeutschen, nicht aber im Hochdeutschen für Haltung, Festigkeit gebraucht.

2. Derjenige Theil, wobey man ein Ding hält. Siehe Hand=Habe.

3. So fern es besitzen bedeutet, alles was man besitzet, besonders zeitliches Vermögen. Also nahm Abraham sein Weib — mit aller ihrer Habe, die sie gewonnen hatten, 1 Mos. 12, 5. Im Hochdeutschen wird es außer der dichterischen Schreibart wenig mehr gebraucht. Nur im g. L. sagt man noch Hab und Gut, jemandes sämmtliches Vermögen auszudrucken, wo Habe in engerer Bedeutung das bewegliche, Gut aber das unbewegliche Vermögen bezeichnet.

Habe=Recht, (der) ein Mensch, der immer Recht haben will. Niedersächs. Hebberecht. Daher haberechten, Recht haben wollen, streiten, Niedersächs. hebberechten.

Habeas corpus, ist in England eine Schrift, welche derjenige, der wegen Schulden arrestiret, oder eines geringern Verbrechens halber vor den Friedensrichtern verklaget, und, da er wegen seines künftigen bessern Verhaltens keine Bürgschaft (Caution) stellen können, gefänglich eingezogen worden, von den Ober-Richtern erhalten kann. Kraft dieser Schrift wird er des vori-

(*) Bey dem Willeram im Plural Habido, bey dem Strycker und dem Winsbeck Habe, im Niedersächs. Have, ehedem Havede, im Angelsächs. Haefe, im Schwed. Häfwor, Haefd, im mittlern Lat. Auerium, Aueria, wodurch in engerer Bedeutung auch Zugvieh, die vornehmsten Stücke der ehemahligen Habe, verstanden wurde.

Es war einer von Gottsched's seltsamen Einfällen, daß er dieses Wort Haabe geschrieben wissen wollte, um es von dem Zeitworte ich habe zu unterscheiden.

gen engern Verhaftes entlassen, und entweder nach der königlichen Bank in Southwark, oder nach der so genannten Fleet in London, gebracht, und ihm dabey vergönnet, in dem Districte selbiger Gefängnisse, welcher sonderlich in Southwark in unterschiedenen Gassen und Feldern besteht, zu wohnen, auch, so weit sich deren Freyheit erstreckt, ungehindert auszugehen und sein Gewerbe zu treiben. Sollte er aber diese Gränzen überschreiten, sich von seinen Gläubigern oder der Obrigkeit an einem andern freyen Orte betreffen lassen, und wieder arrestiret werden, so kann er in diesem Processe fernerweit kein Habeas corpus erlangen, sondern wird in das Gefängniß zu Newgate geworfen, auch nicht eher wieder frey gelassen, als bis er alle seine Gläubiger völlig vergnüget, alle Unkosten bezahlt, und der Obrigkeit hinlängliche Genugthuung gegeben hat.

Haben (*). Dieses Wort ist in doppelter Gestalt üblich.

I. Als ein für sich gebräuchliches Zeitwort, welches im Deutschen, so wie fast in allen Sprachen, von einem sehr weitläuftigen und mannigfaltigen Gebrauche ist. Seine vornehmsten Bedeutungen mögen etwann folgende seyn.

1. In der Hand halten, mit der Hand, und in weiterer Bedeutung, mit einem Theile seines Leibes berüh-

(*) Dieses Zeitwort lautet bey dem Ulphilas haban, bey dem Kero und den spätern oberdeutschen Schriftstellern gleichfalls haben, im Angels. haebban, im Niedersächs. hebben, im Schwed. hafwa, im Engl. have, im Franz. avoir, im Lat. habere, und bey den Griechen, dem Hesychius zu Folge, auch ἄβειν für ἔχειν. Es scheint zu dem alten Gaff, die hohle Hand, Lat. cavus, hohl, und capere, nehmen, zu gehören, da es denn ursprünglich in der Hand halten, oder mit der Hand ergreifen, bedeuten, und das Neutrum von dem Activo geben seyn würde, mit welchem es in manchen Bedeutungen überein kommt; z. B. Acht haben und Acht geben, es hat und es gibt, für es ist. Siehe Geben, Habicht, Handhaben und Heben. In der Pfalz ist die Hablosigkeit, das Contractseyn der Glieder, da selbige starr sind und sich nicht haben, d. i. biegen und bewegen lassen.

berühren und sich dessen bewußt seyn. Haben sie das Buch? — Ja jetzt habe ich es. Ein Schwert in der Hand haben. Ein Kind auf den Armen haben. Schuhe an den Füßen, den Hut auf dem Kopfe, den Degen an der Seite haben. Jemanden bey der Hand haben. Eine große Last auf seinen Schultern haben. Ich habe es in der Tasche. Kein Geld bey sich haben. Das hat nichts auf sich, figürlich, hat nichts zu sagen, hat keine wichtigen Folgen.

Figürlich auch für nehmen, hinnehmen, im eigentlichen Verstande. Da, hast du Geld, da nimm hin das Geld. Da, habt ihr das Buch. Hier habt ihr alles was da ist. Daß dieses allem Ansehen nach die erste und eigentliche Bedeutung ist, erhellet aus der unten stehenden Anmerkung.

2. In weiterer Bedeutung wird dieses Wort beynahe so wie das Zeitwort seyn, in fast unzähligen Fällen gebraucht, das Daseyn eines Prädicates in, an und um einem Subjecte, ja oft nur in Beziehung auf dasselbe zu bezeichnen, da denn das Prädicat in den meisten Fällen ein Hauptwort ist, so wie es bey dem Zeitworte seyn am häufigsten die Gestalt eines Neben-Wortes hat.

1) Das Verhältniß des Ortes gegen die darin befindlichen Dinge; für enthalten. Das Land hat viele große und schöne Städte. Eine Stadt, welche große Häuser aber nur wenig Einwohner hat. Der Fluß hat kein Wasser. Der Teich hat viele Fische.

2) Das Verhältniß eines Ganzen gegen seine Theile. Ein Pfund hat 32 Loth, eine Ruthe 12 Fuß, ein Gulden 16 Groschen.

3) Das Verhältniß eines Dinges gegen die daran befindlichen Dinge, gegen dessen Eigenschaften und zufällige Umstände. Der Mensch hat eine vernünftige Seele. Es gibt Thiere, welche sechs Füße haben.

ben. Der Igel hat statt der Haare Stacheln. Der Tisch hat vier Ecken. Die Luft hat eine blaue Farbe. Einen großen Verstand, ein böses Herz, vieles Ansehen haben. Gewalt, Macht, Ehre haben. Gutes, schlechtes Wetter haben. Ein Ende, einen Anfang haben. Recht, Unrecht haben. Wenn ich das Leben habe. Er hat wenig von seinem Vater, artet ihm nicht nach. Etwas in Gewohnheit, im Gebrauche haben. Alles hat seine Zeit. Das Nachsehen haben. Das Fieber, die Wassersucht, das Podagra u. s. f. haben. Mangel, Ueberfluß haben. Viele Schulden, ein großes Vermögen haben. Er hat Erziehung.

4) Verschiedene Arten des Verhältnisses gegen die außer uns befindlichen Dinge.

(a) Ueberhaupt. Du sollst nicht andere Götter haben, d. i. verehren. Einen Vater, vier Kinder, viele Freunde haben. Haben Sie Brüder? Viele Weiber haben. Einen guten König haben. Viele Bedienten, ein großes Gefolge haben. Arbeit haben. So auch mit verschiedenen Vorwörtern. Einen Freund, einen Feind an jemanden haben. Jemanden zum Freunde, zum Feinde haben. Ich habe dich zum Zeugen. Einen andern über sich, neben sich, unter sich haben. Theil an etwas haben. Viele Mühe mit etwas haben. Den Vorzug vor jemanden haben. Eine Person zur Ehe haben. Sie will ihn nicht zum Manne, er will sie nicht zur Frau haben; wo die Hauptwörter oft ausgelassen werden: er will sie nicht haben. Zuweilen wird auch das haben verbissen: er will sie nicht. Sie sollen meine Tochter haben, zur Frau. Sie hat einen Geistlichen, zum Manne. Ich habe die Sache nicht bey der Hand. Wissen Sie auch, wen Sie vor sich haben? Einfluß auf etwas haben.

Zuwei-

Zuweilen bekommt das Zeitwort in diesen Fällen einen stärkern Nebenbegriff der Thätigkeit, so daß es nicht bloß einen leidentlichen Zustand des Subjectes bezeichnet. Seinen Scherz, sein Gespött mit etwas haben. Jemanden zum Besten, zum Narren haben. Eine Unterredung mit jemanden haben. Acht auf etwas haben. Ein wachsames Auge auf etwas haben.

(b) Besonders.

α) Für empfinden, in der weitesten Bedeutung, sich einer Sache als gegenwärtig bewußt seyn. Schmerzen haben. Seine Freude, seine Lust, sein Vergnügen an etwas, einen Groll wider jemanden haben. Lust zu etwas haben. Durst, Hunger haben. Etwas gern haben, es mit Lust empfinden. Mitleid gegen jemanden, mit jemanden haben. Jemanden in Verdacht haben, Verdacht gegen ihn empfinden. Viele Noth, vielen Kummer, viele Sorgen haben. Das hab ich am Gefühle, am Griffe. Jemanden lieb haben, Liebe gegen ihn empfinden. Weder Scheu noch Scham haben.

β) Zuweilen auch hier mit dem Nebenbegriffe der Thätigkeit, seine Empfindung thätig machen. Geduld mit jemanden haben. Haben Sie die Gnade, die Liebe, die Freundschaft für mich u. s. f. Einem Dank haben, eine im Hochdeutschen veraltete Redens-Art. Seine Andacht haben.

γ) Das Verhältniß des Subjectes gegen das Object in Ansehung der Gewalt, des Eigenthumes, des Besitzes, des Nießbrauches u. s. f. zu bezeichnen, fähig seyn, die Veränderungen eines Dinges willkührlich zu bestimmen; eine Fähigkeit, welche sehr viele Stufen hat, welche das haben in manchen Fällen insgesammt ausdrücket. (1) Der physischen, körperlichen Gewalt nach. Jetzt haben wir den Dieb. Da haben wirs! im gem. Leben, die Verwunderung über

eine unerwartete, gemeiniglich unangenehme Sache auszudrucken. (2) Dem Eigenthume nach, alle Grade desselben auszudrucken. Viel Geld haben. Drey Häuser, ein Rittergut, einen schönen Garten haben. Er hat nichts, kein Vermögen. Der Geitzige will alles haben. Ich mag es nicht haben. Je mehr man hat, je mehr man haben will. In einigen Fällen auch mit dem Infinitiv und dem Wörtchen zu. Zu leben haben. Er hat zu bezahlen. (3) Dem Besitze, und dessen verschiedenen Arten nach. Wer hat, der hat, beati possidentes. Hab ich, ist besser als hätt ich. Getreue Unterthanen haben. Von wem haben Sie das Geld? Du hast meine ganze Liebe. Bis auf den Abend sollst du Zeit haben. Sie haben mein Wort. Genug haben. Hast du genug, so hast du viel. Er will es nicht wieder haben. Geld auf Zinsen stehen haben. Vieles Geld liegen haben. Ich habe einen Brief an dich. Ich habe Befehl zu kommen. (4) Verschiedenen schwächern Arten des Einflusses nach. Wo haben Sie das Buch? Wo hast du deinen Bruder? Eine Arbeit fertig haben. Waaren feil haben. Seine Gedanken anderswo haben. (5) Für bekommen, von einem künftigen Besitze. Morgen sollen Sie Ihr Geld haben. Ich soll es noch wieder haben. Ich kann diese Waare hier nicht haben, sie ist hier nicht zu haben. Man kann fürs Geld alles haben.

8) Nutzen, Gewinn haben, in der vertraulichen Sprechart. Ich habe nichts an dieser Waare.

3. Figürlich.

1) Er will es so haben, d. i. er verlangt, daß es so geschehen soll. Wenn Sie es so haben wollen. Ich will es nicht haben, will nicht, daß es geschehe. Ich weiß gar nicht, was Sie haben wollen. Wie man es gern hat. Wo haben auch ausgelassen wird.

Das

Das möcht ich nun nicht gerne. Ich weiß gar nicht was Sie wollen.

2) Mit dem Infinitivo und dem Wörtchen zu bezeichnet es sehr oft eine sittliche Nothwendigkeit. Einen Befehl. Du hast dich dabey einzufinden. Wornach ihr euch zu richten habet. Du hast meinen Befehlen zu gehorchen. Eine Verbindlichkeit. Einem viel zu danken haben. Einen Zwang. Viel Ungemach auszustehen haben. Eine Möglichkeit oder Wahrscheinlichkeit. Eine reiche Erbschaft zu hoffen haben. Du hast nichts zu hoffen. Das hat was zu bedeuten. Einen Bewegungsgrund, eine Ursache, eine Veranlassung. Jetzt wird die Welt wieder was zu lachen haben. Ich habe zu studieren, zu thun, zu arbeiten. Haben Sie was dawider einzuwenden? Etwas mit einem auszumachen haben. Einen Vorsatz, einen Willen. Ich habe dir vieles zu sagen. Ich habe Ihnen einen guten Vorschlag zu thun. Haben Sie mich noch wohin zu schicken? Das hat nichts zu sagen, hat keine Folgen. Es hat gar viel zu sagen, hat wichtige Folgen. Ein Recht. Sie haben zu befehlen. Du hast dich nicht in diese Sache zu mischen. Was hast du darnach zu fragen? Ich habe dir zu befehlen. Oft auch nur das Daseyn einer Sache. Mit jemanden zu thun haben, mit ihm Geschäfte haben, in Verbindung stehen. Zu thun haben, mit Arbeit versehen seyn. Nichts zu essen haben. Wo das Gerundium auch zuweilen ausgelassen wird. Ich habe nichts dawider, nähmlich zu sagen, oder einzuwenden. Ich habe nicht weit nach Hause, d. i. zu gehen, zu reisen. Ich hätte noch eine Bitte an Sie, zu thun.

3) In einigen Fällen ist die ganze R. A. figürlich. Etwas nicht Umgang haben können, es nicht vermeiden können. Er will es nicht Wort haben, nicht

nicht gestehen. Du sollst es gut bey mir haben, es soll dir wohl bey mir gehen. Wohl dir, du hast es gut. Du hast gut sagen, gut machen u. s. f. dir fällt es leicht das zu sagen, zu machen. Er hat es auf einmahl bey mir weg, er hat meine Gunst verscherzet. Das hat mich Wunder, es nimmt mich Wunder, wundert mich. Ich habe Zeit zu gehen, es ist Zeit, daß ich gehe.

4) Unpersönlich bedeutet es zuweilen so viel als da seyn, vorhanden seyn. Man hat kein Beyspiel davon. Imgleichen mit dem Wörtchen es. Es hat keine Eile, es ist keine Ursache zur Eile vorhanden. Es hat keine Noth, es ist keine Nothwendigkeit vorhanden. Mit ihm hat es keine Noth, keine Gefahr, in Ansehung seiner ist keine Noth, keine Gefahr vorhanden. Da hat es gute Wege! da ist nichts zu befürchten. Es hat seine Richtigkeit, es ist richtig.

Ein anderer unpersönlicher Gebrauch ist im Hoch-Deutschen im g. L. und in der vertraulichen Sprechart üblich, einen mit Spott oder Unwillen verbundenen Zweifel an den Tag zu legen. Ja, es hat sich wohl!

II. Als ein Hülfswort, welches die vergangenen Zeiten der thätigen Zeitwörter, der Reciprocorum und vieler Neutrorum bilden hilft. Es hat sich alle Tage ein Hinderniß finden müssen. Wer hätte das glauben sollen? Hätte ich doch nicht gedacht, daß er so stolz wäre. Wohin auch einige besondere Arten des Gebrauches dieses Hülfswortes gehören. Das will ich dir hiermit gesagt haben, nachdrücklich, und befehlsweise. Er ist ein ehrvergessener Mann! doch ich will ihn nicht geschimpft haben, es soll nicht als eine Beschimpfung angesehen werden.

Haben, Fr. Avoir, ist auch ein Handlungs- und Buchhalter-Wort. Die Kauf- und Handelsleute, oder ihre Buchhalter und Diener pflegen dieses Wort mit großen Buchstaben zu Anfange jeder Seite zur rechten

Hand

Hand des Haupt- oder Schuld- oder Capital-Buches, und aller ihrer Bücher, die in Debet und Credit gehalten werden, zu setzen. Dieses nennen sie die Seite des Credit oder der Activ-Schulden; und ist den Seiten linker Hand entgegen gesetzt, welches die Seite des Debet oder der Passiv-Schulden ist, die man durch das Wort Soll, Fr. Doit, unterscheidet, welches man ebenfalls mit großen Buchstaben schreibt. Siehe **Credit**, Th. VIII, S. 455, und **Buchhalten**, Th. VII, S. 181, fgg.

Haber, siehe **Hafer**.

Habhaft, habend. Eines Dinges habhaft werden, es in seine Gewalt bekommen. Eines flüchtigen Missethäters nicht habhaft werden können.

1. **Habicht**, (der) eine Art eßbarer Erdschwämme, von fahler oder graulicher Farbe, welche wie viele in einander gesteckte Dütchen aussehen, und gern in Eichen-Wäldern wachsen.

2. **Habicht**, (*) [der] **Habichtgeyer**, **Ahr** oder **Eich-Vogel**, L. Accipiter, Fr. Autour, ein Raubvogel mit vier bloßen Zehen, krummen Klauen und einem gekrümmten Schnabel, welcher den Vögeln in freyer Luft

(*) Bey dem Willeram Habeche, bey dem Strycker Habich, im Schwabensp. Haebche, im Niedersä. Havik, Haavk, im Angels. Hafoc, Hafuc, im Engl. Hawk, im Wallis. Hebog, im Isländ. mit Weglassung des Blaselautes Haukur, im Finnländ. Haucka, woraus denn das Dän. Hog, und Schwed. Hök entstanden ist. Ohne Zweifel stammet es von haben, fangen, her, dessen Frequent. happen, noch im Niedersä. üblich ist; so wie das Lat. Accipiter, von accipere, und das mittlere Lat. Capus, Capulus, ein Habicht, von capere, herkommen. Indessen könnte man es auch von Haken herleiten, die krumme Gestalt des Schnabels und der Klauen dieses Vogels zu bezeichnen; da denn aus Hauk, Hök und Hög bloß durch eine eingeschobene Verlängerung Hawik und Habicht entstanden seyn würde. Der Falk hat seinen Nahmen eben diesem Umstande zu verdanken. In einigen Gegenden wird der Habicht auch Hacht, Eichvogel, und in andern das Männchen des Habichtes Tarz genannt.

Luft und zuweilen auch den Fischen im Wasser nachstellet, mit einem Schusse auf sie zufährt, und sie entweder auf der Erde oder auf den Bäumen verzehret. Ueberhaupt ist diese Benennung ein Geschlechtswort der Raubvögel. Linnäus rechnet darunter die Geyer, die Falken, wohin auch die Adler gehören, die Eulen nebst den Nachtraubvögeln, und die Würger. Klein versteht darunter alle Vögel, die sich weder von Baum- und Feldfrüchten, sondern vom Fleische und Blute anderer Vögel, vierfüßiger Thiere, Schlangen und Eidechsen, auch wohl vom Aaße nähren. Alle Habichte sind geschickt, lebendige Thiere auf der Erde, in der Luft und im Wasser zu verfolgen, auf sie zu stoßen, mit den Füßen zu ergreifen, sie mit deren Hülfe nebst dem Schnabel zu zerreissen, und solchergestalt zu verzehren. Dadurch, daß die Habichte ihren Raub mit den Füßen halten und zerstücken, unterscheiden sie sich von einigen andern Vögeln, die auch wohl Thiere, z. E. Fische, fangen, sie aber mit dem Schnabel, nicht mit den Füßen, halten und davon führen. Daher sind die Mewen nicht zu den Habichten zu rechnen. Klein hat das Habichtgeschlecht in vier Zünfte oder Classen getheilt: in die Adler, Geyer, Falken und Eulen.

Derjenige Vogel, den man im gemeinen Leben mit diesem Nahmen belegt, gehört zu den Falken, und macht die gemeinste Art derselben aus. Er ist etwas größer, als der Guckguck, und hat, wie dieser, graue oder aschenfarbige, etwas gesprenkelte Federn, einen starken Körper, grobe Füße, und lange scharfe Klauen, insonderheit die Weibchen, welche, nach Art der meisten Raubvögel, mehrentheils größer, als die Männchen, sind, und öfters den Adlern an Größe nicht viel nachgeben. Einen Habicht von mittelmäßiger Größe nennen die Falkeniere **Gabelschwanz**, Fr. Fourcheret.

Der Habicht hat einen starken krummen Schnabel, feurige und funkelnde Augen, mit welchen er, wenn er fast die Höhe der Wolken erreichet, auch das kleinste Vögelchen in der niedern Luftgegend bemerkt, und dasselbe verfolget. Er findet sich in Deutschland, mehr aber in Schweden, Liefland, Reussen und in England. Seinen Horst (Nest) bauet er in stillen Wäldern auf den allerhöchsten Bäumen, wie auch auf hohen Klippen und Felsen, und legt 3, 4 bis 5 Eyer, die er in 14 bis 20 Tagen ausbrütet. Er nährt sich von Vögeln, jungen Kaninchen, Maulwürfen, Ratten und Fröschen. Er zieht im Herbste weg, und kommt im Frühlinge wieder.

Nach des Hrn. C. R. Bock Bericht, in seiner preußischen Ornithologie, findet man in Preußen dreyerley Habichte. 1) Großer Habicht, poln. Jastrzqb wie ki. Er liebet die Einöden, bewohnt die dichten Wälder, und bereitet sich sein Nest in alten hohlen Bäumen. Er leget zu Ende des Aprils mehrentheils 4 weiße Eyer, mit vielen rothen Flecken. 2) Kleiner Habicht, Halbhabicht, poln. Jastrzqb maly. Er legt im May den vorigen des großen Habichts der Anzahl und Gestalt nach gleiche Eyer, nur daß die vom kleinen größere rothe Flecken haben. 3) Kleinster Habicht, poln. Jastrzqbek. Seine Eyer sind schmutzig weiß, hier und da mit wenigen röthlichen Puncten gezeichnet.

Der Naturforscher, 8tes St. Halle, 1776, gr. 8. S. 48, f.

Dieser Vogel ist zuweilen bey großen Herren in gar hohem Werthe, daß man ihn wohl eher für 100 Rthlr. verkauft hat. Er ist gut zur Jagd zu gebrauchen, wenn man keine Pferde hat, oder nicht stark reiten kann. Man brauchet ihn, um Aenten, Fasanen, Repphühner, Wachteln, wilde Gänse, ja, wenn der Vogel etwas stark ist, Hasen und Reiher zu beitzen. Die abgestrichenen, welche schon geraubt haben, sind zwar schwerer abzurichten, als diejenigen, die man, da sie noch nicht fliegen konnten, aus dem Neste genommen hat; sie sind aber muthiger und würgerischer. Es ist ein fräßiger Vogel, welcher fleißig gefüttert seyn will.

Man

Man fängt den Habicht entweder in seinem Neste, wenn er noch jung ist, oder man fängt ihn, wie die Falken, mit Netzen, oder, wenn er bereits auf den Aesten der Bäume etwas herum hüpfen kann; oder er wird, wenn er von dem Horste abgestrichen, d. i. wenn er alle seine Federn und Kräfte bekommen hat, auf den Raub auszugehen, welches gemeiniglich im Junius geschieht, in Habichtskörben, oder mit Riemen und Satteln, d. i. auf einer Taube, welcher man Haar-Schlingen mit einem Leder auf den Rücken macht, gefangen, da man sie denn Wildfänge zu nennen pflegt.

Das Netz, worin man Habichte und andere Raub-Vögel fängt, wird das Habichtsnetz, Rinnengarn, Stoßgarn oder Stoßnetz genannt. Die Beschreibung desselben wird im Art. Raubvogel vorkommen. Die Arten Körbe, worin Habichte und die meisten Raubvögel gefangen werden, werde eben daselbst beschreiben.

Ueberhaupt sind die Habichte leicht abzurichten, und so listig, daß sie alles wohl begreifen können. Wenn man die Jungen, welche man, da sie noch nicht fliegen konnten, aus dem Neste genommen, und die eben daher Nestlinge, Fr. Autour niais, genannt werden, oder diejenigen, die, als man sie fing, schon auf den Aesten herum fliegen konnten, und die man Aestlinge, Fr. Autour branchier, nennt, abrichten will, so muß man sie oft mit frischen Vögeln oder Fleische ätzen, damit sie ihren Speiser kennen lernen, und so bald sie nur anfangen, sich aufzusetzen, muß man sie bisweilen auf der Faust tragen, daß sie des Angreifens gewohnt, und nicht scheu werden, damit sie nicht, wenn ihnen Menschen, Pferde oder Hunde zu nahe kommen, aufstoßen und durchgehen. Doch sind diejenigen besser, welche mit dem Streichgarne gefangen werden, und deren Nest, wie man sagt, nirgends zu finden ist, und welche man Passagierhabichte, Fr. Autour

tour passager, nennt; diese erfordern nicht viel Mühe, um sie zahm zu machen, indem sie wohl in 18 Tagen der Hunde gewohnt werden.

Wenn man einen Habicht zum Beitzen abrichten will, so muß man ihn erstlich in ein Gemach bringen, darein sonst kein Mensch kommt, als der Weidmann oder Falkenier, der ihn führen, und die Jagdhunde, die derselbe zum Beitzen gebrauchen will. In diesem Gemache muß ein Reif aufgehänget, und der Habicht, vermittelst seines an den Füßen habenden Riemens, dergestalt darein gebunden werden, daß, wenn der Vogel sich reget, auch der Reif oder Bügel mit demselben beweget werde. Auf solche Art läßt man den Habicht in dem Reife 9 Tage und Nächte sitzen, binnen welcher Zeit man ihn durchaus nicht schlafen lassen darf, sondern durch abwechselnde Personen immer beunruhigen muß. Darnach läßt man ihn ziemlich hungerig werden, und trägt ihn 8 oder wohl gar 14 Tage lang auf der Hand bey Leuten aus und ein, und zwar ungehaubt, alle Tage 2 oder 3 Stunden, damit er nur der Leute gewohnt werde. Man richtet ihn aber auch unterdessen in eben demselben Gemache, da er in dem Reife gesessen, also ab: Man nimmt eine Taube oder ein junges Huhn, rupfet ihm die großen Schwungfedern aus, damit es nicht fliegen könne, setzt den zuvor ganz hungerig gewordenen Vogel frey auf eine Stange, und wirft von fern die Taube oder das Huhn herzu: so fällt er aus Hunger darauf. Man läßt ihn aber nicht bald satt fressen, sondern gibt ihm nur das Gehirn aus dem Kopfe, oder sonst etwas weniges, und bindet ihn hernach wieder auf die Stange; dieses thut man so oft, bis man sieht, daß er gar behend und fertig darauf ist. Alsdenn kann der Weidmann oder Falkenier mit ihm hinaus ziehen, und ihn an einen Hasenzwirn oder Bindfaden, welcher auf ein Röllchen gewickelt ist, binden, und solchergestalt an eine Aelster,

Krähe, Raben, Häher oder Holzschreyer bringen; denn diese können nicht so schnell fliegen. Wenn er nun etwas gestoßen hat, so fängt man ihn wieder, doch so, daß man ihn mit keiner Hand angreife, weil ihm davon die Federn los werden, sondern man nimmt ihm den gestoßenen Vogel unter den Füßen weg in die Hand, und lockt ihn mit einer Pfeiffe, wozu man ihn, so oft man ihm etwas zu fressen gibt, oder etwas vorwirft, unter dem Abrichten allmählig mit gewöhnen muß. Darnach faßt man ihn wieder an, und richtet ihn also vollends zum Beitzen, daß er endlich frey, und ohne Hasenzwirn oder Bindfaden in der Luft flieget. Es muß aber der Falkenier allezeit etwas Fleisch bey sich haben, nebst einem Luder oder Vorloß (d. i. zwey zusammen gebundene Flügel, als wenn es Repp-Hühner- oder Tauben-Flügel wären, (damit man ihn wieder von der Höhe zu sich locken könne, indem er, in der Meinung, es sey solches der Vogel, den er hat stoßen wollen, unverzüglich wieder herbey kommen wird. Dieses muß man vornehmlich thun, wenn der Vogel nichts fangen, und derselbe aus Verdruß auf einen Baum sich setzen, und nicht wieder zurück kommen wollte. Es muß auch der Falkenier allezeit zwey neben einander gekoppelte Hunde bey sich haben. Wenn er nun an den Ort kommt, wo er etwas zu bekommen glaubt, löset er sie ab, und läßt zugleich auch den Habicht in die Höhe fliegen, welcher, so bald er die Hunde anschlagen hört, auch so fort herunter schießt, und das Wild mit den hintersten zwo Klauen, die man Fangklauen nennt, stößt. Es muß aber den Hunden über der Nase um das Maul ein Band mit einem spitzigen Holze oder Schnabel vorgemacht werden, mit welchem sie zwar aufstoßen aber nicht zerreissen können.

Die weidmännischen Redensarten von dem Habicht sind folgende. Der Habicht steht auf der Hand oder Stange. Er wird getragen; er wird

gelocket oder bereitet; er wird geätzet, und wenn er genug hat, sagt man: er hat einen guten Kropf. Man gibt ihm Gewölle. Er hat einen Kopf, Greif, Klauen, Gestelle oder Fußgestelle (das sind die Schenkel), Flugfedern, Bugfedern, auch Flügelbogen. Er jaget oder raubet, ist lustig, fährt wohl, wird geworfen, fliegt auf das Vorloß oder zum Federspiel, kommt zur Hand, und steht zur Hand, ist ein guter Handvogel. Wenn der Weidmann den Vogel nachfliegen läßt, heißt es gereicht. Wenn der Habicht ein Repphuhn weggeführt hat, heißt es geleitet. Wenn der Habicht an einen Bach zum Baden oder Tränken gestellet worden, heißt es geschöpfet. Und wenn sie zuweilen etliche Schwungfedern zerstoßen, und ihnen frische aufgesetzt werden, werden sie geschiftet.

Der Habicht liebt ein temperirtes helles Wetter, so, daß es weder nebelig, noch regenhaft, noch der Thau auf den Bäumen sey; sonst wird er verdrießlich, und thut nicht was er soll. Kälte ist ihm zuwider, daher er spät im Herbste, oder zeitig im Frühlinge, oder gar im Winter vom Beitzen wegzulassen ist. In großer Sonnenhitze taugt er auch nicht; denn alsdenn steigt er nach kühler Luft unglaublich in die Höhe, und schießt mit eben solcher Geschwindigkeit wieder herunter, und eine gute Strecke von dem Falkenier weg, so daß keiner den andern wieder finden kann.

Zum Essen dient der Habicht nicht; wiewohl Einige die Jungen für eine delicate Speise halten. Desto brauchbarer ist er hingegen in der Medicin. Da er viel flüchtiges Salz bey sich führt, so dient er, in Oehl gekocht, für alle Augenmängel, dergleichen auch sein Schmalz thun soll, dem eine große Kraft in allerley äußerlichen Zufällen der Haut zugeschrieben wird. Der Koth desselben, unter Honig gemischt, macht klare Augen und vertreibt die Flecken derselben. Die

Klauen, zu Pulver gestoßen, und eingenommen, sollen in der rothen Ruhr von guter Wirkung seyn, u. s. w.

Nach Thompson's Berichte, in seinen Travels through Turkey in Asia, the holy land, Arabia, Egypt, and other parts in the world, sind die Habichte in Aegypten von verschiedener Art, von denen einige groß, von brauner Farbe, und mit einem sehr feinen Auge versehen sind (*), und die man als zahme Vögel ansehen kann, weil sie sich häufig auf den Dächern der Häuser einfinden, so daß man öfters Habichte und Tauben dicht neben einander stehen sieht. Diese Habichte sind aber keine Raubvögel, ob sie gleich Fleisch fressen, wenn sie es finden. Die Türken tödten sie niemahls, indem sie so wohl, als ihre Vorfahren, eine Art der Verehrung für sie hägen, unter welchen es ein tödtliches Verbrechen war, eines dieser Thiere um das Leben zu bringen.

Habicht, (Gänse-) siehe Gänse-Aar.

— — (Mäuse-) siehe Falk, No. 13.

Habichts-Fang. 1. Die Handlung, da man Habichte fängt. Auf den Habichtsfang ausgehen.

2. Ein Korb oder Netz, in welchem man eine Taube oder ein junges Huhn verbirget, den Habicht darin zu fangen; siehe unter Raub-Vogel.

Habichts-Korb, siehe unter Raub-Vogel.

Habichts-Kraut, Accipitrina, Hieracium, Fr. Herbe à l'épervier, Engl. Hawkweed, ein Pflanzengeschlecht mit zusammengesetzten Blumen. Hr. von Linné hat 31 Arten bestimmt, und selbige unter drey Abtheilungen gebracht. Solche haben entweder einen nackten einblümigen, oder nackten vielblümigen, oder einen blätterigen Stängel. Ich bemerke davon nur einige.

1. Das

(*) In des de la Porte Reisen eines Franzosen, 1 Th. S. 166, werden sie große braune Falken genannt, unter deren Bilde die Aegypter die Sonne oder den Osiris anbetheten, weil der Glanz und das Ansehen ihrer Augen ihr Sinnbild vorstellen sollte.

1. Das kriechende, einblümige Habichtskraut, Ducatenröschen, gelbes Mäusöhrchen, Nagel=Kraut, Auricula muris, Pilosella *Offic.* Pilosella maior repens hirsuta; Hispidula; Hieracium Pilosella, foliis integerrimis ouatis subtus tomentosis, stolonibus repentibus, scapo vnifloro, Fr. Oreille de souris, wächst in ganz Europa auf trockenen Weiden, Hügeln, und in Heiden wild, und blühet häufig und lange. Aus der zaserigen Wurzel treiben Schößlinge oder Stängel, welche auf der Erde hinkriechen, und mit eyförmigen, völlig ganzen, oberwärts grünen und haarichten, unterwärts weißwollichten, einander gegen über gestellten Blättern besetzt sind, auch an den Knoten neue Wurzeln schlagen, wodurch sich die Pflanze sehr vermehrt. Außer diesen treibt auch die Wurzel einfache und nackte Stängel, welche sich mit einer einzigen, schwefelgelben, unterwärts aber röthlichen, Blume endigen, deren Kelch schwärzlich, rauh, und gemeiniglich mit weißem Puder bestreuet ist. Die Pflanze ist bitter und trocknend, und wurde ehedem als ein Wundmittel gerühmt, und besonders in Brust=Krankheiten, Bauch= und Blutflüssen, auch bey der Gelb= und Wassersucht, und den Brüchen der Kinder angepriesen. Jetzt ist sie ganz außer Gebrauch gesetzt, und man kann sie füglich entbehren. Der Landmann muß solche aber kennen, indem sie, wegen ihrer adstringirenden Eigenschaft, insonderheit den Schafen schädlich seyn, und hartnäckige Verstopfungen des Leibes verursachen kann; daher erfahrne Schäfer ihre Schafe an solche Orte, wo die Pflanze häufig wächst, nicht zu treiben pflegen. Den Nahmen Nagelkraut hat diese Pflanze deswegen bekommen, weil sie wider die Niet= oder Noth=Nägel an den Fingern von guter Wirkung seyn soll, oder auch, weil sie bey vernagelten Pferden sowohl von außen, als von innen, gebraucht wird. Den Bienen gibt die Blume, wie auch von

den meisten andern Arten, Stoff zu Wachs und Honig. Schon Simon Pauli hat an den Wurzeln um Johannis die so genannte deutsche Cochenille gefunden.

2. Das kriechende, vielblümige Habichtskraut, gelbes grosses Mäuseöhrchen, Hieracium alpinum folio oblongo angustissimo, s. Hieracium murorum angustifolium non sinuatum *C. B.* Hieracium μακρόκαυλον *Dalech.* Hieracium pilosellae folio erectum maius *Tourn.* Hieracium Auricula, foliis integerrimis lanceolatis, scapo nudo multifloro, stolonibus repentibus *Linn.* wächst auf hohen Feldern und Triften, in Wäldern und neben Aeckern, auch in dünnen Gesträuchen um die Hügel, blüht im Jun. und Julius, und kommt im Wachsthume mit voriger Art überein. Die zaserige Wurzel treibt ebenfalls kriechende, mit lanzettförmigen, völlig ganzen, auf beyden Flächen grünen, rauchen Blättern besetzte Ausläufer, und einen besondern, nackten, aufgerichteten, aber mit vielen kleinen gelben Blumen besetzten Stängel. Die Blumen liefern den Bienen vielen Stoff zu Wachs und Honig.

3. Das weiche, kriechende Habichtskraut, Mäuseöhrchen mit glatten Blättern, Pilosella minus hirsuta; Hieracium dubium, foliis integris ouato-oblongis, stolonibus repentibus, scapo nudo multifloro *Linn.* wächst auf trocknen Wiesen und in Wäldern, und ist der zweyten Art sehr ähnlich, die zarten Blätter aber sind weniger haaricht, weicher und saftreicher, und die ausgewachsenen mehr eyförmig und länglich; der nackte Stängel trägt 4 bis 5 kleine gelbe Blumen, welche sich im Maymonath zeigen. Das junge Kraut enthält einen etwas bittern Milchsaft, zieht sehr gelinde zusammen, wird aber von den Schafen gern gefressen.

4. Das doldenartige, spitzblätterige Habichts-Kraut, großes aufrecht wachsendes Mäuseöhrchen

mit

mit vielen Blumen, Hieracium montanum vmbellatum angustifolium *Tourn.* Hieracium cymosum, foliis lanceolatis integris pilosis, scapo subnudo basi piloso, floribus subumbellatis *Linn.* wächst in steinigen Feldern, um die Hügel und Heiden, und blüht in den drey Sommermonathen. Die Wurzel ist gleichsam abgebissen, und treibt viele lanzettförmige, spitzige, völlig ganze, auf beyden Flächen mit borstigen Haaren besetzte Blätter, und zwischen diesen einen Stängel, welcher ungefähr 1 Fuß hoch, unterwärts mit einem Blatte, und vielen, oberwärts mit wenigern Haaren besetzt ist, und sich in verschiedene Aeste, und diese wieder in kleinere abtheilen, wodurch die gelben Blumen einen platten Strauß oder eine unechte Dolde bilden.

5. Das pomeranzengelbe Habichtskraut; Garten=Habichtskraut mit dunkel=purpurrothen Blumen; großes Alpen=Nagelkraut mit schön rothen Blumen; Hieracium alpinum hirsutum, floribus minoribus atro-purpurascentibus *Scheuchz.* Hieracium alpinum non laciniatum, flore fusco, s. Hieracium hortense, floribus atro-purpurascentibus *C. B.* Hieracium aurantiacum, foliis integris, caule subnudo simplicissimo piloso corymbifero *Linn.* wächst in den östreichischen und schweitzerischen Wäldern. Die faserige, dauernde Wurzel treibt viele eyförmige, völlig ganze, haarichte, rauhe Blätter, und zwischen diesen einen haarichten, anderthalb Fuß hohen, und oberwärts in Aeste abgetheilten Stängel, welcher gemeiniglich ganz nacket, jedoch zuweilen mit 1, auch 2 Blättern besetzt ist. Die pomeranzengelben oder dunkeln scharlachrothen Blumen stehen dicht bey einander, und stellen unter sich einen flachen Strauß vor. Es ist dieses vielleicht die einzige Art des Habichtskrautes, welche in den Gärten erzogen wird. Sie dauert im freyen Lande, und vermehrt sich in einem lockern fri-

schen Boden häufig und von selbst, sowohl durch den Samen als die Wurzel, indem diese unter der Erde Ausläufer treibt, welche sich in neue Stöcke verwandeln, wodurch es aber auch geschieht, daß sie den ihr bestimmten Ort verläßt, und an einem andern sich einfindet. Sie blüht den ganzen Sommer über.

6. Haarichtes Mauer-Habichtskraut, oder schlechtweg Habichtskraut, Buchkohl, Buchspiek, Bruchkohl, Bruchlattich (ohne Zweifel irrig, statt Buchkohl, Buchlattich; denn die Blätter gleichen ziemlich den Blättern der Buche), Rostekraut, französisches oder gelbes Lungenkraut, goldene Lungenwurz, großes Mäuseöhrchen, gelbe Wegewarte, Milchwundkraut, Wundlattich, Hieracium murorum *Linn.* Fr. Herbe à l'épervier commune oder à feuilles tachées; Pulmonaire des François, Norw. Dild, Poln. Jastrzebiez ziele, wächst in trockenen Eich-Wäldern, Heiden und an den Hügeln. Es gibt von dieser Art eine Menge Varietäten. Die beständigen Kennzeichen sind: eyförmige, ausgezackte, mehr oder weniger haarichte Wurzelblätter, ein ästiger Stängel, auf welchem 1, auch 2 kleinere Blätter stehen, und gelbe Blumen, deren Kelche mit schwarzen Haaren besetzt sind, an deren Ende man ein durchsichtiges Drüschen wahrnimmt. Man findet Blätter, welche am ganzen Rande eingezackt, andere, welche vorwärts völlig ganz, hinterwärts eingekerbet, und noch andere, welche fast federartig zerschnitten, auch zuweilen, außer den Haaren, noch mit weißen oder rothen Flecken geziert sind. Der Stängel, wie auch das Blatt, ist zuweilen roth. Dem Vieh soll diese Pflanze, wegen ihrer Samenkrone schädlich seyn. Die Benennung Habichtskraut hat sie daher bekommen, weil der große Haufe mit dem Plinius glaubt, daß der Habicht damit seine Augen schärfe, wenn sie ihm im Alter dunkel werden.

Das

Das so genannte Mäuse-Habichtskraut, Hieracium myophorum, s. mures proferens, welches Jo. Heinr. Heucher in seinen nouis prouentibus horti medici academiae Vitembergensis, Vitemb. 1713, 4. abgebildet hat, ist ebenfalls eine Spielart von diesem. An dem Winkel des Stängelblattes liegt eine, mit weißlichen oder röthlichen Haaren besetzte, und an dem obern Theile schuppichte Geschwulst, welche, nach Einiger Einbildung, die Gestalt einer Maus haben soll. Es ist solches eine Art Gallen und ein Werk der Insecten, wie man denn auch dergleichen mit bloßen Augen darin wahrnehmen kann. Die Blätter, insonderheit die Wurzel, enthalten einen bittern Milchsaft. Man hat solche, vornehmlich in Frankreich, für ein Wundmittel ausgegeben, und bey dem Blutspeyen und andern Lungenkrankheiten vorzüglich empfohlen. Die Bienen besuchen die Blumen fleißig.

7. Das staudige, doldenförmige Habichtskraut; großes staudiges Berg-Habichtskraut mit schmahlen Blättern, Hieracium fruticosum angustifolium maius *C. B.* Hieracium vmbellatum, foliis linearibus subdentatis sparsis, floribus subumbellatis *Linn.* wächst in den Sträuchen, an den Wäldern, Wiesen und Triften, und blühet im Sommer lange. Die dauernde Wurzel treibt hohe Stängel, welche mit vielen, schmahlen, eingekerbten Blättern besetzt, und oberwärts in viele Aestchen vertheilt sind. Die gelben Blumen stellen einen flachen Strauß oder eine unechte Dolde vor. Es wächst diese Art auf den Wiesen sehr dicht und hoch, und läßt kein Mos aufkommen. Sie ist ein gutes und angenehmes Futter, vorzüglich für die Schafe, und soll eine schöne gelbe Farbe, zumahl auf Wolle, geben.

Ein mit dem Habichtskraute verwandtes Pflanzen-Geschlecht, wovon einige Arten in den wärmern Ge-

genden Europens am sandigen Meerstrande wachsen, und denselben gleichsam binden oder fest machen, wird Bastard-Habichtskraut, von Herrn Dietrich Grundfeste, von Hrn. Planer aber Pippau genannt; Crepis *Linn.* Herr v. Linné hat 16 Arten angeführt, davon 2 oder 3 bey uns wild wachsen, und wenige in den Gärten erzogen werden.

1. Die Dach-Grundfeste; kleines Habichts-Kraut, Crepis tectorum *L.* Die Pflanze leidet, nach dem verschiedenen Geburtsorte, mancherley Veränderungen. Sie wächst an trocknen Orten, auf Dächern, auch auf Wiesen. Die jährige Wurzel treibt Blätter und ästige Stängel. Beyde sind graulich-grün, und mehr oder weniger rauch oder glatt. Der Stängel ist eckig, gestreift, und hält mit den Aesten fast einerley Höhe. Die Wurzelblätter sind wie beym Löwenzahne (Leontodon Taraxacum *L.*) gestaltet, und mit rückwärts gebogenen Einschnitten versehen. Die Blätter am Stängel sitzen platt auf, und zeigen längere gerade Einschnitte. Die an den Aesten befindlichen sind ganz, gleichbreit, etwas pfeilförmig, mit rückwärts geschlagenem Rande. Die gelben Blumen erscheinen im May oder Junius.

2. Die große Grundfeste; großes Habichts-Kraut, Crepis Dioscoridis *L.* wächst hin und wieder auf dürren Wiesen, Hügeln und Weinbergen. Die Wurzelblätter sind leyerförmig, glatt, fein gezahnt, und mit zarten Haaren eingefaßt; die am Stängel gleichbreit-lanzenförmig, schmahl, die hintern Lappen derselben eingekerbt, und unterwärts mit einem röthlichen Flecken bezeichnet. Der Kelch ist gepudert, und die gelbe Blume, ehe sie sich öffnet, purpurfarbig. Der glatte, eckige Stängel wird etwann 1 Fuß hoch. Die Pflanze enthält, wie viele andere von diesem Geschlechte, eine bittere Milch. Wenn ihre Blätter noch

weich und saftig sind, geben sie den Schafen ein angenehmes Futter.

3. Die zweyjährige Grundfeste; gemeines Feld-Habichtskraut mit rauhen Chondrillenblättern, Crepis biennis *L.* wird auf sandigen Brachäckern und Triften gefunden. Die ganze Pflanze ist rauh anzufühlen. Der eckige Stängel wird 4 bis 6 Fuß hoch. Alle Blätter sind leyerförmig und federartig. Der gefurchte Kelch ist der Länge nach mit Haaren besetzt. Die Bienen besuchen die gelben Blumen, um Wachs und Honig daraus zu sammeln.

4. Die bartige Grundfeste; großes spanisches Habichtskraut mit Blumen, welche in der Mitte schwarz sind; Christauge, Crepis barbata *L.* Diese Pflanze hat eine dünne faserige Wurzel. Die Stängel wachsen etwann 1 Fuß hoch, und wenn sie bey gutem Wachsthum länger werden, legen sie sich auf die Erde; sie treiben mehr oder weniger Aeste, welche dünn anfangen, und im Fortgange dicker werden, und deren immer einer aus dem andern hervor treibt. An den Stängeln und Aesten sitzen wenige, schmahle, lanzenförmige, am Rande hin und wieder mit kleinen Zähnen besetzte, eben nicht rauche, doch haaricht anzufühlende Blätter. Die Blumen stehen einzeln, gemeiniglich an den Enden der Zweige, bisweilen auch seitwärts, doch so, daß bey derselben ein neuer Zweig hervor bricht. Jede Blüthe umgibt eine besondere Einwickelung, welche aus vielen, ganz schmahlen, langen, gebogenen und ausgebreiteten Blättchen besteht. Die Schuppen des gemeinschaftlichen Kelches sind gleichsam in Reihen gestellet, und die vielen davon umschlossenen Blümchen zungenförmig, und sämmtlich Zwitter; die äußerlichen gelb, am untern Theile purpurfarbig, die in der Mitte aber durchgehends dunkel purpurfarbig oder schwarz. Sie wächst in den mittägigen Gegenden von Spanien, Frankreich

und Italien, um den Vesuv und in Sicilien, am sandigen Meerstande wild. In unsern Gärten wird sie jährlich aus dem Samen erzogen, welchen man auf ein Mistbeet aussäet, die Pflanzen gehörig versetzt und fleißig begießt, da sie den ganzen Sommer über blühen, auch reifen Samen tragen wird. Die besonders gefärbten Blumen sind eine Zierde in den Gärten.

5. Die rothe Grundfeste; Habichtskraut mit dem Löwenzahnblatt, Crepis rubra *L.* Diese jährige Pflanze wächst in Apulien. Der ästige Stängel wird etwann 1 ½ Fuß hoch. Die Blätter sind leyerförmig, in aufgeworfene Lappen zerschnitten, und umfassen den Stängel. Die schönen rothen Blumen hängen, ehe sie sich öffnen, niederwärts. Die Pflanze soll, wenn sie gerieben wird, wie bittere Mandeln riechen. Man zieht sie im freyen Lande aus dem Samen.

6. Die sibirische Grundfeste, Crepis sibirica *L.* ist perennirend, und wächst in Sibirien in Alpengegenden wild. Nach Hrn. Lepechin Bericht, führt sie dort den Nahmen Skerda, und dient, sonderlich in heißen Tagen, zur Speise, da die Blätterstiele, nach Abschälung des obersten Häutchens, gegessen werden.

Habichts=Nase, siehe unter Nase.

Habichts=Netz, siehe oben, S. 560.

Habichts=Schnabel, eine Schildkröte; siehe unter Schildkröte.

Habilliren, aus dem Franz. habiller, bedeutet in der Küchensprache, einem geschlachteten Thier oder Feder-Vieh die vorgängige nöthige Zurichtung oder Zubereitung geben, ehe es gekocht oder gebraten wird. Einen Hasen oder ein Kaninchen habilliren, ihm vorher den Balg abziehen und die Eingeweide ausnehmen. Einen Kapaun habilliren, ihn rupfen, reinlich ausnehmen, über dem Feuer absengen, und ihm die Keulen zurück legen, um ihm hernach beym Kohlenfeuer oder im Wasser zu blanchiren. Einen Lachs habilliren, ihn auf-

ausreißen, ihm die Eingeweide ausnehmen und die Kiemen abschneiden, um ihn zum Einsalzen in den Kessel zu werfen. Stockfisch habilliren, ihm den Kopf abschneiden, ihn ausnehmen, und zum Einsalzen zurichten.

Habit, (der) [den Ton auf der letzten Sylbe,] aus dem Lat. Habitus und Franz. Habit, bedeutet jede Tracht oder Kleidung. Der Jagdhabit, die Jagdkleidung; Mönchshabit, Mönchskleidung u. s. f.

Frisch bemerkt, daß dieses fremde Wort im Deutschen schon alt ist, und sich bereits bey dem Jeroschin befindet.

Habitanten, siehe Th. VIII, S. 302.

Habseligkeit, alles was man hat, oder an beweglichem Vermögen besitzet; die Habe; wo es als ein Collectivum sowohl im Singular allein, als im Plural allein gebraucht wird. Seine ganze Habseligkeit, oder alle seine Habseligkeiten verlieren. Im Oberdeutschen auch Habschaft und Habschaften.

Das im Hochdeutschen veraltete Bey- und Nebenwort habselig, reich, kommt noch zuweilen im Oberdeutschen vor.

Habsucht, die Sucht, d. i. unordentliche Begierde, zu haben, oder zeitliches Vermögen zu besitzen; ein unersättliches Verlangen, alles dasjenige in der Welt zu besitzen, was dem Auge angenehm und reitzend vorkommt. Es ist ein Laster, welches mit dem Geitze aus einerley Quelle entspringt, und mit ihm insgemein sehr genau verbunden ist; denn man wird selten einen habsüchtigen Menschen sehen, der freygebig ist, oder mit seinem Gut und Reichthum andere glücklich zu machen und zu erfreuen sucht. Nur hierin unterscheidet er sich von dem wahren Geitzigen, daß er bisweilen sein Geld weniger, als dieser, achtet, wenn er sich damit eine Sache, die ihm stark gefällt, verschaffen kann. Seine Begierde, selbige zu erlangen, wird oft bey ihm so dringend, daß er eben so wie der Geitzige, dadurch verleitet wird, ungerechte Wege einzuschlagen, wenn er

durch

durch erlaubte nicht zu seinem Zweck gelangen kann. Ja, dieses Laster ist, wie der Geld- und Ehr-Geitz, eine reiche Quelle von vielen andern, und verhindert den Menschen, das Gute in der Welt zu thun, das er sonst mit allen Freuden thun würde, weil es ihn für nichts anders, als was seine sinnliche Vergnügungen angeht, frey denken läßt. Den gemeinen Mann verleitet es oft zur Betriegerey und zum Diebstahl; den Reichen zur Betriegerey und Verschwendung; den Mächtigen zu falschen Versprechungen und Bedrohungen, und den Fürsten zur Tyranney gegen seine Unterthanen. Man stelle sich einen Fürst oder König vor, der mit diesem Laster behaftet ist; o, unglückseliges Volk, wie bald wirst du dich nicht gezwungen sehen, dein Glück und deinen Wohlstand, den du mit so vieler Mühe und durch die lange Arbeit deiner Voraltern erlangt hast, ihm aufzuopfern, damit er seine Habsucht in allen Stücken erfüllen könne, welche allemahl die größten Sachen zur Absicht hat. Heute verleitet sie ihn, in gewissen Gegenden seines Reiches Palläste von außerordentlicher Pracht, die mit unübersehbaren und den anmuthigsten Lustgärten umgeben sind, aufgebauet zu sehen, denn er hat davon einen Riß gesehen, der seine Sinne so stark bezaubert hat, daß er an nichts mehr, als an die Erfüllung dieser Sache, denken kann. Morgen redet man ihm von neuen und kostbaren Schauspielen, oder von gewissen Zierrathen, mit denen er seinem königlichen Pallast ein mehreres Ansehen geben könnte; erwecken diese in seiner Seele ein Verlangen darnach, so erfolgt gleich ein ernstlicher Befehl, selbige anzuschaffen; ja über unzählig viele dergleichen und andere Sachen erstreckt sich die Habsucht eines Fürsten, durch die, wenn er sie zu erfüllen sucht, Noth und Drangsal unter seinem Volke nothwendig erzeuget werden muß; er wird es, wie der Verschwender, von allen Seiten, mit den härtesten Auflagen belästigen,

und

und sie den größten Theil des Jahres hindurch mit täglichen Frohndiensten ermüden. So weit kann eine habsüchtige Magistratsperson in einem republikanischen Staate, wenn sie schon den Willen dazu hätte, ihre Wünsche nicht erfüllen; ihre Macht dazu ist viel zu eingeschränkt, weil sie in mehrern Theilen besteht; er kann also niemand zwingen, sein Vermögen mit ihm zu theilen, noch selbiges mit Gewalt ihm rauben; dieses weiß er gar wohl, und daher beschäftigen sich sein Geist und seine Sinne nur mit solchen Sachen, die seinem Stande angemessen sind, und bey deren Erlangung er eben so glücklich, als der Fürst bey der Erlangung seiner Begierden, zu seyn glaubt. Der gemeine Mann, der von dem Laster der Habsucht eingenommen ist, kann seine Begierden unmöglich mit etwas anders sättigen, als mit einer gänzlichen Verschwendung seines Vermögens, und endlich für eine Zeitlang mit der Betriegerey. Seine Habsucht verwandelt sich zuletzt vollkommen in das Laster der Verschwendung.

Hache, siehe Axt. Beil.

Hachée, siehe Hunde-Tragen.

Hachel, (die) in den gemeinen Mundarten lange dünne Stacheln, dergleichen die Getreideähren haben, und welche an andern Orten Grannen, Acheln oder Agen genannt werden, von welchen letzten Wörtern es nur durch den vorgesetzten Hauchlaut unterschieden ist.

Hachel-Kraut, an einigen Orten ein Nahme des Hauhechels, besonders des stacheligen, Ononis spinosa *Linn.* siehe Hau-Hechel.

Hacher, siehe Schraffieren.

Hachette, siehe Hack-Beil.

In der Kochkunst, heißt Hachette, allerley am Spieß gebratenes, und hernach in sehr kleine Stücke zerschnittenes Fleisch, welches man in einer Casserole, nachdem man etwas Fleischbrühe, Salz, Pfeffer, Petersilie,

silie, Schalotten, Champignons u. d. gl. hinzu gethan, mit Brodkrumen hat rösten lassen.

Hachiren, (sprich haschiren) aus dem Franz. hacher, bey den Emailleurs, Vergoldern und Schwertfegern, den Grund aufkratzen, den Grund kerben, d. i. die Arbeit, welche man vergolden, versilbern, oder emailliren will, vorher mit einem Messer, oder einem andern eingreifenden Werkzeuge, ritzen und rauh machen, damit das aufzutragende Gold, Silber oder Email, besser hafte.

Hachis, so man gemeiniglich auch im Deutschen ein Haschih zu nennen pflegt, ein Gehäcke von Fleisch oder Fischen; kleingehacktes Fleisch, oder kleingehackte Fische; imgl. das davon zubereitete Gericht; eine gehackte Speise; ein Gehacktes, oder Eingehacktes.

Hachoir, siehe Hack=Beil. Hack=Block. Hack=Bret. Hack=Messer. Hack=Stock. Häckerlings=Bank.

Hachure, die Schraffierung; siehe in S.

Hack, ein nur in den niedrigen Sprecharten Ober= und Niedersachsens, und in der Redensart Hack und Mack übliches Wort, schlechte Dinge, geringen Pöbel aller Art und unter einander zu bezeichnen.

In Lübeck Hack und Pack, im Meklenb. Hüsk und Schlüsk. Hütz bedeutet daselbst ein Schwein. Ist Hack auf ähnliche Art unter Hacksch, ein Eber, und gehört Mack zu Mage, Verwandtschaft, so würde Hack und Mack ein Schwein mit der gesammten werthen Familie bedeuten. Allein, da im Schwed. Hack die geringste und niedrigste Karte im Kartenspiel bedeutet, so muß es wohl überhaupt das schlechteste in seiner Art bezeichnen.

Hack=Balken, siehe unter Hack=Bord.

Hack=Beil, ein kleines Beil mit einem Helme oder Stiele, in den Küchen Fleisch oder Gemüse damit zu zerhacken, oder klein zu hacken; Fr. Hachette. Die größern zum Fleisch, nennt man insonderheit Fleisch=Beile.

Hack=Block, ein dichter, runder oder viereckiger, Block oder Klotz, und gemeiniglich das Stammende eines Eichbaumes, zuweilen auf drey Füßen stehend, Fleisch, Holz, oder andere Dinge darauf zu hacken oder zu zerhacken; der Hackklotz, Hackstock; Fr. Hachoir. Derjenige, worauf Fleisch in Stücken zerhauen, oder Wurst gemacht wird, wird durch einen hölzernen Deckel rein und sauber gehalten.

Hack=Bord (*), Hackbret, Fr. Couronnement de vaisseau, der äußerste oder oberste Theil an dem Hintertheile eines Schiffes, welcher gemeiniglich aus Bildhauerarbeit besteht. Ueber solchem wird an einem starken Balken (dem so genannten Hackbalken), der an demselben inwendig hinauf geht, und an 3 Fuß über denselben hervor raget, ein Eselshaupt aufgesetzt, worauf der Flaggenstock zu stehen kommt, damit die hinein gesetzte Flagge von der Campanie abwehen könne. Zwischen diesem und den Fenstern, die in die Kajüte gehen, wird der äußere Raum noch mit allerhand Bildwerke gezieret, und pflegt man insonderheit daselbst eine symbolische Figur mit anzubringen, wovon das Schiff den Nahmen führt. Die übrige Verzierung dieses Hackbordes selbst besteht gemeiniglich in liegenden Bildern, nackten Kindern, Tritonen, Satyren, Sirenen, Delphinen, u. d. gl. m.

Hack=Bret. 1. siehe Hack=Bord.

2. In den Küchen, ein großes und breites, mit einem erhabenen Rande umgebenes Bret, von Eichen- oder einem andern harten Holze, Fleisch, Füllsel in die Würste, und andere Victualien darauf klein zu hacken; Fr. Hachoir.

3. Ein

(*) Etwann von dem Niedersächs. Hacke, die Ferse, der hintere Theil des Fußes, weil es einen ähnlichen Absatz am Hintertheile des Schiffes macht, wie die Ferse am Fuße? Siehe Hacke 2. und Bord.

2. Ein länglich viereckiges, mit metallenen oder Draht-Saiten bezogenes, und mit doppelten Stegen versehenes musikalisches Werkzeug, welches mit hölzernen Schlägeln gespielet, und auch das Cymbal genannt wird.

Hack-Hopfen, derjenige Hopfen, welcher des Jahres zweymahl behacket und einmahl gedünget wird; im Gegensatze des Gras- oder Rasenhopfens.

Hack-Klotz, siehe Hack-Block.

Hack-Messer, Fr. Couperet, Fendoir, Hachoir, ein langes und sehr breites geschärftes Messer mit einer Handhabe, allerley Bedürfnisse, insonderheit in den Küchen Petersilie ꝛc. damit klein zu hacken. Wenn ein solches Messer mit 2 Handhaben versehen, und die Schneide rund gebogen ist, wird es ein Schneidemesser oder Wiegenmesser genannt.

Sonst wird auch ein Garten-Instrument, womit man allerley Bäume und Aeste zu behauen pfleget, ein Hackmesser genannt.

Hack-Scheit, siehe Hak-Scheit.

Hack-Stock, siehe Hack-Block.

1. Hacke, (die) von dem Zeitworte hacken. 1. Die Verrichtung des Hackens, besonders das Behacken des Hopfens, imgleichen die Bearbeitung eines Weinberges mit der Hacke. Die erste Hacke, oder das Karsten, geschieht um Philippi Jacobi nach verrichteter Senke; die zweyte Hacke, oder das Wiederkarsten, kurz vor der Blüthe, und die dritte Hacke, die Beerhacke, oder die Zwiebrache, um Aegidii. Siehe Weinstock.

2. Ein Werkzeug zum Hacken, L. Ligo, Rutrum, Fr. Houe. So wird im Oberd. eine Axt, eine Hacke, und im Diminut. ein Häckel genannt. Der Hacke leicht einen Stiel finden, figürlich, leicht einen Vorwand ersinnen. In welchem Verstande es noch 1 Chron. 21, 3. vorzukommen scheint. Daher die

Holz-

Holzhacke, Waldhacke, Zimmerhacke u. s. f. Das Franz. Hache, Span. Hacha, und Engl. Hatchet, kommen gleichfalls damit überein. Siehe Axt. Im Hochdeutschen führt diesen Nahmen nur ein scharfes, entweder breites oder spitziges Eisen an einem langen hölzernen Stiele, damit in die Erde zu hacken oder zu hauen, das Unkraut abzuhacken, oder etwas aus der Erde zu hacken, welches auch eine Haue oder ein Karst, in der Schweitz eine Frette, genannt wird. Es bekommt von der Gestalt und dem Gebrauche verschiedene Nahmen. Bey dem Garten- und Landbau kommen die Gäthacke oder Gäthaue, s. Th. XV, S. 645; die Krauthacke, eine Hacke, das Kraut, d. i. den Kohl damit zu behacken, in Obersachsen eine Felghaue; die Radehacke oder Radehaue, eine Hacke zum raden, d. i. die Baumwurzeln damit aus der Erde zu reuten oder auszurotten, daher sie im Hochdeutschen richtiger die Reute, Reuthacke oder Reuthaue, Fr. Cerfouette, Serfouette, genannt wird; die Schälhacke, zum Abschälen des Rasens, s. Th. VI, S. 596; und die Weinhacke, vor. Hierzu gehören theils breite, theils spitzige, theils zackige Hacken.

Die breite Hacke, welche in einigen Gegenden auch Schärfhaue, L. Sarculum, genannt wird, (Fig. 1095 a), und 1095 b) a, der Grundriß; b, das Profil dazu,) ist ein dünnes plattes viereckiges Eisen, welches an jeder der vier Seiten ungefähr 5 Zoll breit, an den beyden hintersten Ecken nach dem Stiele zu aber etwas geründet, und an der Schneide gut verstählt ist, um damit in hart gewordene Erde gut einhauen zu können. An diesem Eisen ist in einem Winkel von 90 oder 80 Grad, ein Oehr, in welches ein gerader Stiel, der etwann die Länge eines Besenstiels hat, gesteckt werden kann. Dieses Werkzeuges bedient man sich zum Behacken oder Behäufeln, d. h. man scharret damit von dem, um einen Kartoffelnbusch, weiße Kohl-

Staude, Steckrübe u. d. gl. ledigen Platze, die Erde rings herum hoch an die Gewächse an, damit z. E. der Kartoffelnbusch in diesem um ihn wohl 6 bis 8 Zoll hoch gemachten Haufen seine Früchte ansetzen könne; damit die weiße Kohlstaude, an welche man die Erde bis unter den Kopf derselben scharret, nicht so hochstämmig sey, sondern ihr Kopf platt auf der Erde liege; damit die Steckrübe ihre dicke senkrecht wachsende Wurzel nicht über der Erde hervor treibe, sondern von ihrem Herzen an, alles, was zu ihrer Wurzel gehört, mit Erde bedeckt sey, und sie nicht holzicht werde, sondern fleischern bleibe, u. s. w. Man bedient sich ihrer auch, um damit das Unkraut, welches auf einem bereits gegrabenen und noch ungebraucht liegenden Beete hervor wächst, umzuscharren und zu tödten. Ein solches Beet bescharret man mit dieser Hacke, so oft es wieder anfängt, vom Unkraute grün zu werden. Man zieht auch, vermittelst derselben, die Erde an die aufgegangenen, noch nicht gestiefelten Vitsbohnen, Gurken u. d. gl. damit man theils das neben diesen gewachsene Unkraut abreisse, theils die Erde um und zwischen diese Gewächse bringe, als nach welcher Bearbeitung sie ungemein gut fortwachsen. Fig. 1096, ist eben dergleichen Hacke, aber größer, und mit einem Schwanenhals, zu eben diesem Zweck. a, ist das Profil dazu.

Die schmahle Hacke (Fig. 1097, und a, das Profil dazu,) hat fast eben die Gestalt, wie die vorige, außer daß ihr gut verstähltes Eisen nur 1 ½ oder 2 Zoll breit, und dagegen 6 Zoll lang, auch, weil es schmähler und länger ist, etwas dicker, als das Eisen der vorigen, ist. Ihr Stiel hat etwann die Länge eines Besenstieles. Der vornehmste Gebrauch dieser schmahlen Hacke besteht im Durchziehen oder Durchschneiden der Pflanzen, welche zu dicht stehen, und daher am Wachsthum gehindert werden, insonderheit der Kohl-Pflanzen, Pastinaken, Selleriepflanzen, Mayrüben ꝛc.

imgleichen, vermittelst derselben, zwischen den Reihen solcher Gewächse, die nicht mit der breiten Hacke behacket werden können, das Unkraut zu vertilgen, und ihnen zugleich die Wohlthat zu verschaffen, welche den Gewächsen durch das Behacken mit der breiten Hacke geleistet wird. Wenn z. E. Braunkohl, große Bohnen u. d. gl. welche in Reihen 1 Fuß weit von einander gepflanzt sind, und nicht füglich behacket werden können, (es sey denn, daß sie noch sehr klein sind, da man sie denn das erste Mahl viel bequemer mit der breiten Hacke in die Länge hinaus behacken kann,) und daher gewaltig vom Unkraut leiden, so läßt man in der leeren Linie zwischen zwo Reihen mit dieser schmahlen Hacke in die Länge hinunter hauen, und zwar so tief, als die Arme des Arbeiters dazu Kräfte haben. Dadurch entsteht zwischen zwo Reihen eine tiefe Furche, aus welcher die los gehauene Erde an die in der Reihe stehenden Gewächse gesprenget wird. Hierdurch wird das Unkraut losgerissen, und muß, besonders wenn diese Arbeit bey heißem Sonnenschein verrichtet wird, verdorren; die Gewächse selbst aber werden durch diese Arbeit so gut als behacket. Noch ein anderer nützlicher Gebrauch dieser schmahlen Hacke ist der, daß man mit derselben die Furchen machen kann, in welche man Kohl, Sellerie, Porree u. d. gl. setzen will.

Einige ziehen solche Furchen mit dem Harkenstiel; diese aber sind nicht tief genug. Andere machen sie an der Schnur hinaus mit dem Grabescheit; diese aber werden unten zu spitzig, und eine in die unten spitzige Furche gesetzte Pflanze wird gar zu leicht mit Erde überschüttet. Hauet man aber mit der schmahlen Hacke an der Schnur hinaus, so wird die Furche theils an 6 Zoll tief; theils häufet sich die ausgeworfene Erde nicht am Rande der Furche, sondern wird auf dem Beete herum gesprenget, und kann also nachher nicht leicht über die Pflanzen herfallen; theils wird der Grund der Furche über 2 Zoll breit, damit die Pflanzen frey darin stehen können; theils kann man die Samen, die man in Furchen säet, z. E. Petersilie, Kerbel u. d. gl. in solchen Furchen fein dünn herstreuen, weil

man dazu eine Breite von vollkommen 2 Zoll hat. Zu dieser letztern Absicht dürfen aber die Furchen nicht tiefer seyn, als daß der eingestreute Same ½ Zoll tief zu liegen kommt.

Man hat ferner zackige Hacken, entweder mit 2 oder 3 großen Spitzen oder Zähnen, welche in einigen Gegenden, vornehmlich in Obersachsen und Ober-Deutschland, ein Karst, L. Ligo, Fr. Pioche, Piochon, genannt werden. Mit der zweyzackigen oder zweyzähnigen Hacke, L. Bidens, Bipalium, Sarculum bicorne, Fig. 1098, pflegt man in gebirgigen Gegenden das Feld, besonders aber die Weinberge zu hacken und zu bearbeiten. Die dreyzackige oder dreyzähnige Hacke, (Fig. 1099, und a, das Profil dazu,) dient zum Unterziehen des Samens, den man auf Land, welches im Herbste gegraben ist, und im Frühlinge nicht wieder gegraben wird, säet. Die Zähne oder Zinken dieses Karstes müssen etwann so stark, oder nur ein wenig stärker, als die Zacken einer großen eisernen Gartenharke, jede etwann 3 Zoll lang, und 1½ Zoll von einander entfernt, auch so gerichtet seyn, daß sie mit dem Oehr, in welchem der hölzerne Stiel, der so lang seyn muß, als der Stiel einer breiten Hacke, befestigt ist, einen Winkel von 90 Grad machen.

Was den Gebrauch des dreyzähnigen Karstes betrifft, so hauet man vermittelst desselben, in das den Winter über gegraben gelegene, und fest gewordene, besäete Beet, in die eine Ecke an dem Rande des Beetes. Alsdenn fällt der Same, der auf die Stelle ausgesäet worden, in die mit dem Karste gehauene Oeffnung hinunter. Hernach hauet man weiter, dicht über der Stelle, wo der erste Hieb geschehen, damit der daselbst liegende Same abermahl in die Tiefe falle, und so weiter das ganze Beet in dieser Linie hinauf. Alsdenn hauet man eine zweyte Reihe hinauf, und so weiter das ganze Stück. Dann ist jedesmahl der Same so tief gefallen, als man mit dem Karste eingehauen hat.

hat. Fig. 2100 macht dieses deutlicher. ABCD sey das Beet, welches vor dem Winter gegraben, und nun, ohne wieder gegraben zu seyn, mit Samen überstreuet ist. Das Fach von a bis b, soll die Breite seyn, die der Karst fassen kann. Alsdenn ist an der Ecke des Feldes 1, der erste Hieb; 2, der zweyte; 3, der dritte, u. s. f. Jeder Hieb geschieht so dicht über dem andern, daß keine Stelle auf dem ganzen Beete ungehacket bleibt. Ist in dieser Reihe hinauf gehacket, so hauet der Arbeiter abermahl von c nach d hinauf, und so bearbeitet er das ganze Feld. Solchergestalt kommt der Same eben so unter der Erde zu liegen, als er auf das Beet ausgestreuet gewesen. Durch dieses Unterziehen mit dem Karste sind nun auf dem Beete langer schmahle längliche kleine Erdschollen entstanden. Diese werden mit der Harke klein geharket. Man muß sich wundern, wie fein sich ein solches mit dem Karste bearbeitetes Beet in aller Geschwindigkeit harken läßt. Selbst im Februar und März, da das Erdreich noch sehr naß ist, wird es nach dieser Arbeit so fein, als es sich im Sommer fast nie harken läßt. Es bleiben darnach keine Erdklöße übrig, die etwann von dem Beete ab, und in den Weg geharket werden müßten, wie doch im Sommer gemeiniglich geschehen muß.

Diese Art den Samen mit dem Karste in das vor dem Winter gegrabene Land unter zu ziehen, hat vor dem Unterharken desselben, welches letztere nur auf frisch gegrabenem Lande geschieht, den Vorzug, daß der Same gerade eben so in der Erde zu liegen kommt, als er ausgesäet ist. Wird aber der Same, wie auf frisch gegrabenem Lande geschehen muß, untergeharket, und die Harke ist zu schwer, oder der Arbeiter läßt sie einmahl zu tief fallen, so daß er mit dem Harkenbalken Erde fortzieht, so zieht er auch zugleich den Samen von der Stelle mit fort. Alsdenn kommt der Same auf der einen Stelle zu dick, und auf der andern zu dünn. Das alles aber wird vermieden, wenn man das Land im Herbste hat graben lassen, und also der Same mit dem Karste untergezogen wird. Nur ist die Vorsicht bey dem Unterziehen zu beobachten, daß

solches, nachdem nun der ausgesäete Same größer oder kleiner ist, auch tiefer oder flächer geschehen muß. Man hätte z. E. rothe Rüben gesäet, so kann der Arbeiter mit dem Karste jedesmahl wohl 2 Zoll tief einhauen. Bey ganz feinem und schwer aufgehendem Samen, z. E. Sellerie, Thymian, Majoran, Portulak ꝛc. darf kaum ½ Zoll tief eingehauen werden; doch bedient man sich bey solchen feinen Samen, weil es schwer hält, dieselben so ganz flach unterzuziehen, lieber der Harke. Man läßt nähmlich das Beet auf der Oberfläche etwann ½ Zoll tief ganz eben harken, säet alsdenn den Samen hinein, läßt ihn sanft einharken, und nachher das Beet zuschlagen.

Man hat von den zackigen Hacken auch doppelte Werkzeuge, da nähmlich auf der einen Seite eine zweyzackige Hacke oder ein Karst, an der andern aber eine kurze schmahle Hacke ist, daher sie auch eine **Karst-Hacke** genannt wird; siehe Fig. 1101, und a, den Grundriß dazu. Die Zacken dürfen nur ganz fein, und etwann so dick, als die Zähne einer kleinen eisernen Harke, und ungefähr 3 Zoll lang seyn. Auf der andern Seite ist eine kleine scharfe Hacke, deren verstähltes Eisen 3 bis 4 Zoll lang, und 1½ bis 2 Zoll breit ist. Der Stiel darf etwann nur 2 Fuß lang seyn. Mit dieser Hacke vertilget man das Unkraut zwischen solchen Gewächsen, bey denen die vorher beschriebenen breiten und schmahlen Hacken nicht gebraucht werden können. Mit ihr erzeigt man zugleich solchen Gewächsen die Wohlthat, die andern Gewächsen durch das ordentliche Behacken wiederfährt. Der ledige Raum z. E. zwischen den Reihen der Erbsen, wird, so bald diese aufzugehen anfangen, und man erkennen kann, wo die Reihe hergehe, mit den zwey Zacken losgehacket, und mit eben denselben kann man die an den jungen Erbsen oft fest gewordene Erde sanft loshacken, damit dieselben frey wachsen können. Auf einem Spinatfelde, wo die Spinatbüsche nach der Regel so einzeln stehen, daß keiner den andern berührt, wird die Erde um die Büsche damit losgerissen, und dadurch zugleich das

Unkraut vertilget. Um den verpflanzten Salat hacket man damit das Erdreich los, und verhindert dadurch, daß der Salatkopf nicht vom Unkraut überzogen werde. Ein gleiches gilt von allen Gewächsen, welche weder mit der breiten Hacke behacket, noch mit der schmahlen durchzogen werden können. Die an der andern Seite befindliche kurze schmahle Hacke dient dazu, daß ein Unkraut, welches eine einfache starke senkrechte Wurzel hat, z. E. der so genannte rothe Heinrich, Disteln ꝛc. welches folglich mit den Zacken nicht losgerissen werden kann, damit unter dem Herzen abgehauen, und die Arbeit nicht aufgehalten werde. Bey großen Gärtnern ist diese Hacke ein Haupt Instrument. Sie reissen damit die Erde um alle Gewächse, denen sie Platz gegeben haben, z. E. um die gelben Wurzeln, Rüben ꝛc. welche sie so weit verzogen haben, daß jede ½ Fuß Raum bekommen, so oft los, als sich Unkraut zeigt, oder die Erde durch einen starken Regen zugeschlagen ist. Sie brauchen daher fast gar nicht gäten zu lassen. Ein Spinatfeld, welches vier Stunden Zeit zum Gäten erfordert, kann ein geübter Arbeiter vermittelst dieser Hacke in einer halben Stunde reinigen. Man hat überdies den Vortheil davon, daß, an statt daß das Beet bey dem Gäten mit den Händen und Knien fest gedrückt wird, dasselbe nun nicht fest, sondern mit dieser Hacke aufgelockert, folglich den Früchten ein so viel besserer Wachsthum verschaffet wird. Hierbey muß sich aber der Arbeiter wohl vorsehen, daß er die Wurzeln der Gewächse nicht losreisse. Noch ein Hauptgebrauch dieser zackigen Hacke besteht darin, daß man damit die mit Sand oder Grand überfahrnen Hauptwege des Gartens vom Grase rein halten kann. Läßt man solche Wege mit einer eisernen Schaufel rein machen, so wird das Gras nur abgestoßen, und die Wurzel desselben treibt bald wieder neues Gras hervor. Es wird auch mit dem abgescharreten Grase vieler

Sand weggetragen, statt dessen man, wenn man reinliche Wege liebt, frischen Sand herein fahren lassen muß. Ueberdies muß das Reinmachen jährlich einige Mahl geschehen, und kostet also immer Geld. Wer nun etwann die Wege neu angelegt, und mit Grand überfahren lassen hat, thut am besten, wenn er, so oft sich ein Grasbusch zeigt, denselben mit der zackigen Hacke losreissen, dessen Wurzel nicht ab =, sondern herausreißen, in einen Korb thun, und zum Garten heraus bringen läßt.

Hrn. Superint. Lüder Briefe über die Bestellung eines Küchengartens, 1 Th. Hannov. 1778, 8. S. 492, fgg.

Noch zusammengesetzter ist das Fig. 1102 abgebildete Werkzeug, welches dreyerley Nutzen hat, indem es an statt einer Hacke, eines Karstes, und einer Spade, gebraucht werden kann. Dieses ist das rechte Instrument der Waldmänner, der Kräuterweiber, und aller derjenigen, so Wurzeln und Kräuter auf Bergen und Feldern sammeln wollen.

Zu den Gartenhacken gehört auch die dreyeckige Hacke, welche insgemein Spitzhacke, L. Sarculum triquetrum, genannt wird; Fig. 1103; diese wird besonders, die Wurzeln des Hopfens u. d. gl. auszuhacken, gebraucht.

Endlich gibt es auch spitzige eiserne Werkzeuge an einem hölzernen Stiele, welche einer Hacke oder Haue gleichen, nur daß sie an statt der Schärfe eine Spitze, oder eine lange keilförmige Schneide, haben. Eine solche zugespitzte Hacke oder Haue wird von verschiedenen Arbeitern gebraucht, entweder Steine damit aus der Erde zu brechen, oder kleine Stücke Stein von einem größern abzubicken, daher sie auch die Bicke genannt wird; oder damit in die Erde zu hacken, insonderheit hartes kiesiges Erdreich damit zu gewinnen und aufzuhauen, oder in steinigem Grunde zu arbeiten, und ist unter den Nahmen Keilhacke, Keilhaue,

Spitz=

Spitzhacke, oder Spitzhaue bekannt; siehe Fig. 1104.

Die Bergleute haben zweyerley Arten Hacken, welche sie Lettenhaue und Keilhaue nennen. Die Lettenhaue, oder breite Weilhaue, Fig. 1105, ist eine schmahle eiserne Hacke, welche ungefähr 1 Fuß lang, in der Mitte 1 Zoll dick, an dem Ende aber mit einer stählernen, 1½ Zoll breiten, Schneide oder Schärfe versehen ist, und einen 2½ Fuß laugen, hölzernen Stiel (Helm) hat. Mit diesem Werkzeuge wird das lettige Gebirge losgebrochen. Die Keilhaue, Fig. 1106, unterscheidet sich von der Lettenhaue nur allein darin, daß sie am Ende, wo sie mit gutem Stahl belegt ist, von allen vier Seiten spitzig zugeht. Diese letztere gebraucht der Bergmann im Erz, im festen Gebirge, und im gebrechen oder lockern und mürben Gestein, welches entweder von Natur gebrech ist, oder durch das Schießen und Feuersetzen los und gebrech gemacht worden, und daher auch keilhauiges Gebirge genannt wird.

2. Hacke, (die) ein nur im Niedersächsischen übliches Wort, die Ferse, ingleichen den Theil des Schuhes unter der Ferse, den Absatz, wie auch den Theil des Strumpfes, der die Ferse bekleidet, zu benennen. Bey den Fahnschmieden führt die Kniekehle an den Hinterfüßen der Pferde, welche eigentlich aus sechs Knochen besteht, den Nahmen der Hacke.

Da dieses Wort in der ersten Bedeutung in einigen Gegenden auch der Haken lautet, mit einem langen a, so scheint es die Aehnlichkeit mit einem Haken oder Absatze auszudrucken. Siehe Häkse.

Hacke, (breite) siehe oben, S. 579.
— — (dreyeckige) siehe oben, S. 586.
— — (dreyzackige oder dreyzähnige) s. oben, S. 582.
— — (Gät-) siehe Th. XV, S. 645.
— — (Karst-) siehe oben, S. 584.

Hacke, (Keil-) siehe oben, S. 586.
— — (Kraut-)
— — (Rade-)
— — (Reut-)
— — (Schäl-) } siehe oben, S. 579.
— — (schmahle) siehe oben, S. 580.
— — (Spitz-) siehe oben, S. 586, und 587.
— — (Wein-) siehe oben, S. 579.
— — (zweyzackige oder zweyzähnige) s. ob. S. 582.

Hacken, (*) das Frequentativum des Zeitwortes hauen, mehrmahls hauen. Sowohl mit einem spitzigen Werkzeuge auf etwas stoßen, wie man von den Vögeln zu sagen pflegt, daß sie mit ihren Schnäbeln auf etwas hacken; Niedersächs. hicken; Fr. bequeter. Als auch mit einem schneidenden Werkzeuge in kleinere Stücke hauen. Fleisch hacken, es mit dem Hackmesser in zarte Stücke hacken. Gehacktes Fleisch, Fr. Hachette, Hachis, s. oben, S. 575 und 576. Würste hacken, das Fleisch zu den Würsten. Kohl, Eyer hacken. Holz hacken, es mit der Axt in kleinere Stücke zum Verbrennen hauen, wofür man in Niedersachsen Holz hauen sagt. Es ist ein guter Narr, ich wollte Holz auf ihn hacken, im gem. Leben. Imgleichen mit der Hacke bearbeiten. Die Erde in den Weinbergen hacken, oder den Weinberg hacken, die Erde mit der Hacke auflockern und von dem Unkraute reinigen; siehe Th. XVI, S. 317, und Hacke 1. Figürlich sagt man auch von der Milch, daß sie sich hacke, wenn sie gerinnet, und dadurch das Ansehen eines zerhackten festern Körpers bekommt; siehe Gerinnen. Nach einer noch andern Figur nennt man ungleich singen, eine Sache ungleich bearbeiten u. s. f. im g. L. hacken, so wie hacka im Schwed. und hack im Engl. auch stottern und stammeln bedeutet.

Hacker,

(*) Im Niedersächs. gleichfalls hacken, im Engl. hack, im Schwed. hacka, im Ital. acciare.

Hacker, (der) oder Häcker, derjenige, welcher hackt, aus dem Hacken seine vornehmste Beschäftigung macht. Siehe Fleischhacker, Holzhacker. In Franken werden die Winzer Häcker genannt, weil das Hacken in den Weinbergen eine ihrer vornehmsten Beschäftigungen ist.

Hackerlohn, (der) derjenige Lohn, welchen man für das Hacken sowohl des Holzes, als im Garten, in den Weinbergen u. s. f. bezahlet.

Hacksch, (*) im gem. Leben einiger Gegenden, der Eber der zahmen Schweine, und figürlich in den niedrigen Sprecharten auch sowohl ein säuischer Mensch, als auch ein unfläthiger Zotenreißer.

Daher hackschen, gleichfalls nur in den niedrigen Sprecharten, Zoten reißen.

Haddig, in einigen niedersächsischen Gegenden ein Nahme des Attiches, Sambucus Ebulus *Linn.*

Hadeler Bier, siehe Th. V, S. 25.

1. **Hader**, (**) [der] ein Wort, welches im Oberdeutschen am üblichsten ist, alte Lumpen, alte unbrauchbare Stücke Zeuges aller Art zu bezeichnen. Das Papier

(*) An einigen Orten auch Häcker. Im Engl. ist Hog, ein Schwein, und hoggish, säuisch; im mittlern Lat. aber Hogaster ein junges Schwein.

(**) Man kennt dieses Wort auch in einigen niedersächsischen Gegenden, und da lautet es Hadder; allein im Hoch- und Oberdeutschen ist das a beständig lang. Im Böhmischen heißt ein Lumpen Hadry. Gottsched's Ausspruch S. 123 der größern Sprachkunst: „Hadern, Lumpen. NB. Dieß „Wort ist nur aus dem Geschrey der Lumpensammler, nach „der pöbelhaften Aussprache, entstanden: Hat ihr Lumpen? „d. i. habt ihr Lumpen? Daher man zum Spotte gesagt ei„ne Haderlump, und endlich allein ein Hader, die Hadern; „aber falsch;“ bringt seiner etymologischen Einsicht wenig Ehre. Hr. Stosch leitet es von dem niedersächs. sich häddern, sich verwirren, her, (s. Hader-Suppe) und erklärt es durch einen so sehr zerrissenen Lumpen, dessen Fäden sich in einander verwickeln. Diesen Begriff verknüpfet man mit dem Worte Hader im Oberdeutschen, wo dieses Wort eigentlich zu Hause ist, zuverläßig nicht.

pier wird aus Hadern zubereitet, aus Lumpen. Hadern sammeln. Daher ein Fußhader oder Schuh-Hader, ein Lappen, die Füße daran abzuwischen; ein Küchenhader u. s. f. Fr. Torchon. Siehe Hader-Lumpen.

2. Hader, (*) [der] ein im Hochdeutschen gleichfalls selten gewordenes Wort, einen jeden heftigen mit Zorn und Haß verbundenen Streit mit Worten, einen Zank, zu bezeichnen. 5 Mos. 1, 12. 25, 1. Sprichw. 18, 18. 1 Tim. 6, 4. Ebr. 6, 16.

Hader-Buch, in einigen oberdeutschen Gegenden, z. B. zu Nürnberg, ein gerichtliches Buch, worin die Prozesse über unerhebliche Sachen, z. B. über Injurien, verzeichnet werden.

Hader-Bericht, in einigen oberdeutschen Gegenden, ein Nahme eines Untergerichtes, wo geringe Streit-Händel, besonders Injurien, abgethan werden.

Hader-Lumpen, Fr. Chifon, Drille, Guenille, Haillon, ist im gem. Leben nur von denjenigen Hadern oder Lumpen üblich, welche zum Gebrauche der Papiermühlen, von gewissen dazu bestellten Personen, welche Lumpensammler, und im g. L. Haderlumpen-Männer, Fr. Ramasseur de haillons, heißen, gesammelt werden.

Freylich ist das Wort eine Tavtologie; welche daher entstanden seyn kann, weil diese Leute bey dem Ausrufen ihres Bedürfnisses zu dem oberdeutschen, den Sachsen weniger bekannten

(*) Dieses Wort, welches im Oberdeutschen gleichfalls am üblichsten ist, lautet im Böhm. Hadrunk, und bey den krainerischen Wenden Ardria. Frisch hält es für eine Figur des vorigen Wortes; allein es gehört unstreitig zu dem Zeitworte hassen, welches in vielen Mundarten statt des Zischlautes ein d oder t hat, wie im Dän. hade, im Angels. harian, im Schwed. hata u. s. f. daher im Isländ. Hatr, und im Engl. Harred, Haß bedeutet. Das deutsche Hader selbst leidet diese Bedeutung in vielen biblischen Stellen. Im Oberdeutschen wird es auch von einem gerichtlichen Streite, von einem Prozesse über geringe Sachen gebraucht.

kannten Hader, noch das bekanntere Lumpen als eine Erklärung beygefüget. Siehe Hader 1.

Hader=Messer, auf den Papiermühlen, ein großes Messer, die Hadern oder Lumpen damit zu zerschneiden. Siehe auch das Folgende.

Hader=Schneider, auf den Papiermühlen, eine Maschine in Gestalt einer Häckerlingsbank, die Hadern oder Lumpen damit zu zerschneiden; Fr. Dérompoir. Siehe unter Papier.

Hader=Suppe, im gem. Leben Obersachsens, eine Suppe, welche aus Wasser oder Fleischbrühe besteht, in welche, wenn sie kochet, man zerklopfte Eyer laufen läßt, welche sich darin zertheilen, und zu einem Gehäder werden.

Vermuthlich vom Niedersächs. sich hadern, sich verwirren. Siehe Hader 1. Anm.

1. Haderer, (der) bey den Schweinen die vier großen hervor stehenden Zähne, welche auch Wehr=Zähne, das Gewerf, das Gewäff, die Waffen genannt werden. Vielleicht ist es aus Hauer verderbt, welchen Nahmen sie im g. L. gleichfalls führen.

2. Haderer, ein im Hochdeutschen ungewöhnliches Wort von dem Zeitworte hadern, ein Zänker, zänkischer Mensch, den man im g. L. wohl einen Hader=Balg und eine Haderkatze, Fr. Querelleur, zu nennen pfleget.

Hadern, welches im Hochdeutschen noch im g. L. und der vertraulichen Sprechart zuweilen vorkommt. 1. Eigentlich, zürnen, seinen Haß oder Zorn merklich machen, eine im im Hochdeutschen veraltete Bedeutung, in welcher es in der deutschen Bibel von Gott gesagt wird. Ich will nicht immerdar hadern, noch ewiglich zürnen, Es. 57, 16. Ps. 103, 9.

2. Aus Zorn oder Unwillen mit Worten streiten, zanken. Wenn Männer mit einander hadern, 2 Mos. 21, 19. Das Volk haderte mit Mose, 4 Mos. 20, 3. Hadere nicht mit jemand ohne Ursache,

Sprichw.

Sprichw. 3, 30. Auch von dem Streiten vor Gerichte, von dem Prozessiren, wird es zuweilen im verächtlichen Verstande gebraucht; siehe **Hader 2.**

Häbig, siehe Gehäbe.

Hächel, hächeln; siehe Hechel.

Hächse, siehe Häkse.

Häckel, siehe Hacke 1.

Häcker, siehe Hacker.

Häckerling, (*) [der] ein Collectivum, klein geschnittenes Stroh zu bezeichnen, besonders so fern es zum Futter für die Pferde und das Rindvieh bestimmt ist. Stroh zu Häckerling schneiden. Häckerling schneiden. Die Pferde zum Häckerlinge gewöhnen. Einer Braut Häckerling streuen, eine unter dem Pöbel übliche Gewohnheit, den Tag vor der Hochzeit vor der Hausthüre einer Braut, deren Keuschheit man für verdächtig hält, zum Schimpfe Häckerling zu streuen.

Das gewöhnliche hölzerne Gerüst, worauf das zum Viehfutter und zur Siede bestimmte Stroh, Klee, Grummet ꝛc. zu Häckerling oder Häcksel, Fr. Paille coupée oder hachée, geschnitten wird, wird die **Futterbank, Futterlade, Häckerlingsbank, Häcksellade, Häckselschneidelade, Strohschneide-Bank**, oder der **Siedekasten**, Fr. Hache-paille, Hachoir, Engl. Cutting-box; das Eisen, womit solches geschieht, die **Futterklinge**, und derjenige Tagelöhner oder Knecht, der den Häckerling schneidet, der **Futterschneider, Häckselschneider**, oder **Stroh-Schneider**, genannt. Die Futterbank besteht in einem schmahlen, langen, an seiner Hinterwand, im-gleichen

(*) Im Oberdeutschen wird es auch im Plural allein gebraucht, die Häckerlinge. Es stammet von hacken her, entweder so fern man ehedem den Häckerling nicht zu schneiden, sondern zu hacken pflegte. Es wird daher billig mit einem ä geschrieben. Im Hochdeutschen ist dafür auch Häcksel, Niedersächs. Hackels üblich.

gleichen oben, offen stehenden Kasten, welcher reichlich die Länge eines Bundes (einer Schütte) Stroh hat, und so geräumig, oder hoch und weit ist, daß $\frac{1}{6}$ bis $\frac{1}{4}$ eines Bundes darin liegen kann. Vorn ist dieser Kasten größten Theils gleichfalls offen, damit das Stroh mit seinem Sturze nach und nach heraus geschoben, und vermittelst der Futterklinge, welche von gutem Stahl, über $\frac{5}{4}$ Ellen lang und ungefähr 4 Zoll breit seyn muß, und welche an ihrem untern Ende in einem Gewinde (Charnier) geht, oben aber an dem daran befestigten hölzernen Griffe gefasset wird, klein geschnitten werden möge. Man hat zweyerley Gattungen davon, welche nur darin unterschieden sind, daß bey der einen Art das Stroh währendem Schneiden mit der Hand fortgeschoben werden muß, bey der andern oder neuern Art aber dasselbe vermittelst einer Gabel fort- und nachgestoßen wird, so, daß man bey dieser Erfindung völlig außer Gefahr ist, mit der Futterklinge sich zu schneiden, welches hingegen bey der alten Art gar leicht angeht. Man schiebet das Stroh zu jedem Schnitt nur so weit heraus, als fein oder grob man den Häckerling schneiden will, d. i. um so viel, als auf einen einzelen Schnitt dem Strohe abgeht. Hierbey sind nun vielerley Theile, welche die Absicht erleichtern und befördern helfen. Hinten ist der Kasten etwas weiter, als vorn. Denn, je dichter vorn das Stroh, welches man auch noch überdies mit der linken Hand zusammen drückt, beysammen ist, desto besser geht der Schnitt von statten. Daher ist auch noch ein Schieber, oder ein mäßig schweres Bretchen, an der vordersten Oeffnung oder dem Kopfe des Kastens perpendikulär und sehr gehäbe in die Seitenbreter des Kopfes eingefalzet, welches mit seiner Schwere beständig auf dem hervor rückenden Strohe ganz nahe dabey, wo die Klinge hin und wieder, oder auf und nieder geht, aufliegет, theils eine kleine Beschützung zu haben,

ben, daß die Hand nicht so leicht der Klinge zu nahe komme, theils aber und vornehmlich, das Stroh nieder zu halten, daß oben nichts unordentlich hervor rage, mithin daß die ganze Quantität des Strohes von der Klinge gefasset werden könne. Dieses perpendikulär stehende Bretchen muß sich leicht auf und nieder schieben, damit man zum Strohe darunter hanthieren könne, auch das Stroh durch eine allzu große Festigkeit oder auch Last, nach und nach hervor zu rücken, nicht verhindert werde. Damit aber doch dieses Bretchen einige Last und zugleich einen bessern Halt habe, ist dasselbe unten quer über in- und auswendig mit einer starken eichenen Leiste versehen.

Ein anderer Hauptvortheil zum bequemern Schneiden, ist der unter dem Kasten befindliche Tritt, vermittelst dessen man die Klinge zugleich mit dem Fuße nieder tritt oder nieder ziehet, weil die rechte Hand und Arm allein zu solchem Druck nicht hinlänglich ist. Der Schnitt geschieht auch nicht bloß durch ein Drücken, sondern zugleich durch einen Zug. Denn die Klinge geht unten in einem Gewinde, welches an dem Ende zwey hölzerner unten quer über liegender Arme befestigt ist; dieses Gewinde zieht sich mit in die Höhe, wenn der Schnitt geschehen soll, und geht mit dem Schnitte wieder nieder, daher müssen die Arme an ihrem entgegen gesetzten Ende ebenfalls ein Gewinde haben, dieses aber hat keine Local-Bewegung, sondern ist fest gemacht, und also können sich die Arme daselbst nur um ihre Axe bewegen. Unter dem Kasten geht, der Länge nach, eine hölzerne Stange, welche gehäbe und beweglich hinten in das Gestell eingelochet, vorn aber an das Holzwerk, welches sich mit der Klinge beweget, durch eine eiserne Spindel befestigt ist. Wenn man demnach die Klinge zum Schnitt in die Höhe hebet und zieht, so heben sich zugleich gedachte Arme nebst der Stange, an welcher unten der Tritt an einem

starken Bande oder Strickchen hängt, welcher Tritt auf dem Fußboden hinliegt, zugleich mit in die Höhe, daher die Klinge durch den Tritt zugleich wieder nieder gezogen wird. Durch die Stange geht ferner die Schirge in einem Gewinde, die mit Löchern versehen ist, damit man sie fortstecken könne, welche aber unten nicht ganz auf den Fußboden treffen darf. Die Schirge steht nicht völlig perpendikulär auf der Stange, sondern lehnet sich oben vorwärts nach dem Kopfe des Kastens zu. Ihr Obertheil ist breit, und wird die Zunge genannt; diese reichet durch eine in dem Boden des Kastens befindliche Oeffnung an das Stroh hinauf. Indem der Tritt, die Klinge, und alles bewegliche Holzwerk gehoben wird, muß nothwendig die Schirge sich zugleich mit heben, und weil sie schräge, und zwar vorwärts sich neigend, aufsteht, so wird bey jedesmahliger Erhebung das Stroh durch die Zunge vorwärts geschoben, daß es mit seinen Sturzen, der außen vor der vordern Oeffnung des Kastens hin und wieder gehenden Klinge näher komme, und folglich das Hervor-Schirgen oder Schieben des Strohes nicht allein mit der menschlichen Hand bewerkstelliget werden dürfe, weil sonst die auf dem Boden des Kastens liegen blieben, und nur die obern mit der Hand fortgeschoben würden. Die gedachten Arme machen mit dem einen Fuße des Vordergestelles, oder der Docke, ein wechselseitiges Gewinde; denn an der Seite, wo die Arme sich nicht mit in die Höhe, sondern nur um ihre Achse bewegen, ist der inwendige Arm in die dabey befindliche Docke gehäbe eingeschnitten, und geht durch diese hindurch, wie er denn auch in dem Einschnitt der andern Docke hin und wieder geht. Diese hat den Nutzen, daß die Klinge, indem alle Gewinde schlaff und gehäbe, oder schnell seyn müssen, sich von der Oeffnung des Kastens nicht entfernen könne. Endlich sind zwey, auch wohl alle drey Seiten des Kastens, am Rande

mit Stahlschienen versehen, an welchen die Klinge vollkommen anpasset, und genau auf und nieder streicht, damit bey dem Schneiden des Strohes kein Sturz oder Bart übrig bleibe.

Der ganze Kasten ist, inclusive des Kopfes, $2\frac{1}{2}$ Elle lang. Die Länge des Kopfes beträgt $4\frac{1}{2}$ Zoll. Vorn ist der Kasten, oder vielmehr der Kopf desselben, 8 Zoll breit, und diese Breite behält der ganze Kopf; aber wo die Seitenbreter des langen Kastens an die Seitenbreter des Kopfes anschließen, da fängt jener an, immer breiter zu werden, daß der Kasten endlich hinten 15 Zoll breit im Lichten wird. Hinten beträgt die Höhe des Kastens oder der Seitenbreter 10, vorn 9 Zoll; der Seitenbreter des Kopfes selbst aber, $13\frac{1}{2}$ Zoll. Es besteht auch dieser aus hartem, der Kasten hingegen aus weichem Holze. Oben quer über dem Kopfe ist ein mäßiger hölzerner Spannriegel auf dem Schwalbenschwanz eingeblattet, welches die Backen- oder Seiten-Breter zusammen hält. Dieser Riegel ist vorn ziemlich nahe an dem Ende des Kopfes eingelassen, jedoch so, daß noch die Falze oder Zargen, in welchen der Schieber auf und nieder geht, Platz haben. Der Kopf ist über das unter ihm ganz hinweg gehende, von weichem Holze gefertigte Bodenbret des ganzen Kastens noch mit einem besondern Boden, oder Stück eichenen, 2 Zoll starken, Pfoste versehen. Er ist in das über ihn hin gehende Bodenbret eingeschnitten oder eingelassen, daher das Bodenbret, so weit es mit der eichenen Pfoste unterfüttert ist, nur $\frac{1}{2}$ Zoll stark ist. Uebrigens ist das starke Bodenbret des Kopfes mit den Bodenbretern desselben also befestigt, wie die Tischler ein Schloß auf den Zahn machen, da nähmlich die hölzernen Zähne auf jeder Seite in das Bodenbret eingeschnitten sind. Ob gleich der Kopf vorn offen ist, so deckt doch der Schieber, oder das eingefalzte Bretchen, einen großen Theil dieser Oeffnung.

Unter

unter ihm bleibt die Oeffnung beständig, durch welche das Stroh vorwärts nach der Klinge zu geht oder geschoben wird. Leget man viel Stroh ein, so steht der darauf fußende Schieber um so viel höher, als außerdem. Die Stärke dieses eichenen Schiebers oder Bretchens, ist reichlich $\frac{1}{2}$ Zoll. Der Falz muß ganz geräumig seyn; doch gehen die inwendig an beyden Backenbretern des Kopfes befindlichen Falze, nicht ganz bis auf den Boden des Kopfes, sondern es mangeln noch dritthalb Zoll; mithin bleibt diese Oeffnung, wenn man auch gleich den Schieber nicht mit der Hand in die Höhe hebet, beständig, damit man einen Ansatz habe, das Stroh unter dem Schieber hindurch zu stecken. Denn, wenn auch das auf einmahl eingelegte Stroh, vielleicht nicht gleich durch, einerley Dicke oder Höhe hätte, z. E. bey Sommerstroh, das man zu schneiden verlanget, wenn es unordentlich liegt, wie man denn auch immer die abgefallenen Strohähren mit einleget und schneidet, daher das Stroh in der Mitte des Kastens nicht selten dicker zu liegen kommt, als am Kopfe und am Ende desselben: so hebt doch das Stroh, wenn es immer nachgeschoben wird, den Schieber, der inwendig mit einer stumpfen oder rund verbrochenen Leiste versehen ist, von selbst in die Höhe, und es geht also durch gedachte Oeffnung unter ihm das Stroh hindurch. Jede Leiste, womit der Schieber unten, sowohl in= als auswendig versehen ist, ist $1\frac{1}{4}$ bis $1\frac{1}{2}$ Zoll stark, damit sie ihm einige Schwere geben.

Der Kasten steht auf einem Gestelle, welches ungefähr so hoch, als der Sitz einer Bank oder eines Lehnstuhles ist. Diese Aehnlichkeit mit einer langen, mit einer Lehne versehenen, Bank hat auch ohne Zweifel die Benennung Futterbank veranlasset. Der Kopf des Kastens ist, gedachter Maßen, mit stählernen Schienen oder Anlagen versehen, die mit ihrer Breite oder Fläche an die Fläche der Seiten und des Bodens

im Kasten angeblattet sind. Ihre Stärke ist 2 Linien, die Breite 1 Zoll. An dieser ihrer Kante streicht die Klinge an, und sie sind also wie eine Lehre der Klinge zu betrachten. Weil man durch das Aufheben der Klinge, wenn man zum Schnitt aushohlet, mit solcher ein wenig ausschweift, so könnte leicht geschehen, daß man unversehens mit der Klingenschneide an den Kasten oder vielmehr den Kopf desselben träfe, wenn nicht die auf dem Bodenbret horizontal liegende Schiene oder Lehre um 5 Zoll über das Bodenbret hinaus ragete, und an einer Seite ihres Endes die Ecke nicht, oder nicht rund, verbrochen wäre. Denn, wenn man auch dem Kasten mit der Klinge zu nahe käme, so streicht solche doch allemahl an der verbrochenen Rundung der Lehre hinweg, wodurch die Klinge wieder in ihre gehörige Directions-Linie gebracht wird. Diese Schienen tragen inwendig, wo sie angeblattet sind, nichts über, sondern formiren mit der inwendigen Fläche eine Ebene. Die Bodenschiene stellt sich gleichsam als eine Messerklinge dar, welche dermaßen platt aufliegt, daß sie mit ihrem außen vorragenden Theile der Futterklinge entgegen gekehrt ist.

Wir wollen uns nunmehr vorstellen, die Futter-Bank stände also neben uns zur linken Hand, oder meist vor uns, als ob wir damit die Arbeit zu verrichten im Begriffe wären. Was der Länge nach über die Hälfte her daran befindlich ist, soll diesseits, die andere Hälfte oder Länge aber jenseits heißen.

Das Hintergestell besteht aus zwo Docken oder Säulchen; diese stehen aufrecht, dies- und jenseits eine, mithin einander parallel. Der Kasten ist dergestalt darauf befestigt, daß er 22 Zoll, im Lichten, von dem Fußboden erhaben ist. Diese Docken gehen auswendig an den Seitenbretern in die Höhe, welches einen guten Halt gibt; mit einander selbst aber sind sie durch 3 Querhölzer verbunden; nähmlich unten,

durch ein Querbälkchen 3 Zoll über dem Fußboden; ferner 14½ Zoll hoch, durch einen 3 Zoll breiten Riegel; und endlich ganz oben unter dem Boden des Kastens durch einen Querbalken. Das Vordergestell besteht gleichfalls aus zwo eichenen Docken, welche aber anders gestaltet sind, als die hintern; denn sie stämmen sich oben gegen einander, laufen aber unten breit von einander; oben nähmlich sind sie 1½, und unten 13 Zoll im Lichten von einander entfernt. Jede ist 2½ Zoll ins Gevierte stark. An der diesseitigen Docke, 7 Zoll über dem Fußboden, sind 2 Arme oder Schalen, die mit einander parallel laufen, durch ein Gewinde und starken hölzernen Nagel, der einen Vorstecker hat, befestigt, indem die diesseitige Docke in ihrer Mitte einen Einschnitt hat, durch welchen die innere Schale gesteckt ist, und worin sie sich um gedachten hölzernen Nagel, oder um ihre Achse, beweget. Diese Arme oder Schalen liegen nicht ganz horizontal, gehen aber in Ansehung der Länge des Kastens quer über; mithin schmieget sich eine Schale auswendig an die diesseitige sowohl, als, mit ihrem andern Ende, an die jenseitige Docke. Die andere aber ist mitten in dieselbe eingeschnitten, doch sehr gehäbe, damit die Beweglichkeit des Gewindes nicht gehemmet werde. Eben diese eingeschnittene inwendige Schale ist auch in die jenseitige Docke eingeschnitten, und durch dieselbe hindurch gestecket. Dieser Einschnitt ist viel größer als jener; denn hier muß mehr Spielraum (Flucht) seyn, weil hier die Arme bey dem Häckerlingschneiden in die Höhe gehoben werden, auf jener Seite aber nur im Gewinde sich bewegen. Die jenseitige Docke hat einen so hohen oder langen Ausschnitt, daß man, dem ersten Ansehen nach, meinen sollte, sie bestände aus zwey starken Bretchen, dafern sie nicht oben und unten aus dem Ganzen bestände, und jenseits, wo die innere Schale durch die Docke völlig hindurch geht und hervor raget,

ist auch an den Enden der mit einander parallel laufenden Schalen das Klingengewinde befindlich, so daß die Klinge zwischen den Schalen, vermittelst eines eisernen Nagels, der, an statt des Vorsteckers, an der auswendigen Seite mit einem Mütterchen verschraubet, oder besser, mit einem Vorstecker versehen ist, inne steht. Und eben diese Verbindung nennt man das Klingen-Gewinde. Die Schalen oder Arme ragen mit dem Klingengewinde über die jenseitige Docke um $\frac{1}{4}$ Elle hinaus, und beynahe eben so weit steht auch oben darüber die stählerne Bodenschiene in der Höhe hinaus. Jene mit dem Klingengewinde, ruhen, wenn nicht gearbeitet wird, so nahe am Fußboden, als es der Einschnitt gestattet, indem gedachter Maßen der inwendige Arm in die Docken eingeschnitten ist, und quer durch dieselben hindurch gehet. Das allzu starke Platzen oder Geräusch zu verhindern, läßt man das Klingen-Gewinde, indem es bey jedem Schnitt nieder geht, nicht gern auf das Holz treffen, daher man es mit etwas Weichen, z. E. mit Leder, oder lieber mit Filz, unterfüttert. Das Klingengewinde und alle bewegliche Theile an der Häckerlingsbank müssen einigen Spiel-Raum haben, damit die Arbeit desto leichter von statten gehe, und die Theile weniger zerbrechlich seyn. Unten, wo an den vordern Docken die Arme anliegen, stehen beyde Docken, wenn quer über gemessen wird, inwendig im Lichten 10 Zoll von einander, worauf, wie aus dem Folgenden erhellen wird, ein Hauptvortheil des ganzen Instrumentes mit beruhet.

Im Hintergestelle geht, gedachter Maßen, ein Riegel quer über. In diesen Riegel ist die Stange eingezapfet, welche an ihrem Vorderende eine kleine eiserne Spindel hat, die sich in dem inwendigen Arme drehet. Diese Distanz zwischen beyden Vorderenden, beträgt 10 Zoll; die Länge des Querriegels im Hintergestelle, $14\frac{1}{2}$ Zoll. Ein Hauptvortheil ist, daß die Stange weder

der hinten im Riegel, noch vorn in den innern Arm, ganz in die Mitte eingepasset werde, sondern man theilet, was die vordere inwendige Docke betrifft, gedachte 10 Zoll in 3 gleiche Theile, und spindelt die Stange just allda ein, wo jenseits der erste und andere Theil sich berühren; daher der Ort, wo die Stange in den inwendigen Arm eingepflöcket ist, von der diesseitigen Vorderdocke $6\frac{2}{3}$ Zoll, die übrige Distanz aber von der Stange bis zur jenseitigen Vorderdocke eingespindelt ist, $3\frac{1}{2}$ Zoll beträgt. Zu solchem Hauptvortheile gehört auch, daß die Stange in dem hintern Querriegel nicht in dessen Mitte, sondern also eingezapfet werden muß, daß sie von der diesseitigen Hinterdocke 8 Zoll, von jenseitiger aber nur $6\frac{1}{2}$ Z. entfernt sey. Eben an diesem Orte nun ist die Stange in den Riegel eingezapfet, doch ziemlich locker, daß sie einen Spielraum in die Länge eines Zolles, auf den Seiten aber 1 Linie habe. Hinter dem Riegel ist sie also mit einem hölzernen Nagel verpflöcket, daß der Spielraum gedachten Zolles nicht verkürzet werde; inwendig sind gleichfalls zwey hölzerne Nägel vorgestecket.

Die Schirge ist in einerley Entfernung von dem innern Arme, oder dem Klingenlaufe, von $14\frac{1}{2}$ Zoll, in die Stange von oben hinunter eingelochet. Oben endiget sich die Schirge mit einer Breite von 4 Zoll, welche beynahe eine sehr flache hölzerne Schaufel oder eine Zunge vorstellt. Diese Zunge besteht aus hartem Holze, ist sehr glatt gearbeitet, und geht durch das Bodenbret des Kastens quer hindurch, an dem Orte, wo sich das untere starke Bodenbret anfängt; d. i. wenn man vorn zum Kasten hinein mißt, so ist das Schirgenloch um 5 Zoll von dem Ende des Kastens oder Kopfes entfernt, wo sie durch solches hindurch, und im Schneiden auf und nieder geht; daher die Oeffnung des Bodenbretes um $1\frac{1}{2}$ Zoll breiter als die Zunge selbst, auch vier Mahl weiter als die Zunge stark ist.

Daher ist die Schirge so gestaltet, daß sie oben an der Zunge 4 Zoll breit, und unten, wo die Zunge angeht, einen schmalen hölzernen Stiel, oder ein Bretchen, welches 1½ Zoll breit, und 2 Lin. dick ist, vorstellt. Die Schirge geht, da sie, erwähnter Maßen oben sich vorwärts neiget, um 34 Grad von dem Perpendikel ab. Die Stange, welche vorn etwas niedriger liegt, senket sich vorn um 5 Grad unter die Horizontal-Linie. Diese Neigungen sowohl der Schirge, als der Stange, gehören endlich ferner mit zu dem Hauptvortheile des Instrumentes. Denn wollte man die Schirge mehr perpendikulär stellen, daß sie sich nähmlich weniger neigte, so würde sie das Stroh mehr heben, und solches in gewissen Fällen zu sehr, oder gar nicht vorwärts schieben. Wollte man sie noch mehr neigen, so würde das Stroh dadurch nicht recht gefasset, und in gewissen Fällen ebenfalls zu viel, oder zu wenig, vorwärts gestoßen werden. Der von der Stange an einem Strickchen abhangende Fußtritt darf mit seinem Kopfe, wenn die Stange nieder lieget, nicht völlig auf den Fußboden herunter reichen. Er ist, ¼ Elle von der innern Schale oder Arme, an die Stange angeschleifet. Gemeiniglich ist derselbe 4 Zoll lang, und 14 Zoll breit. Der Bequemlichkeit, auch Zierlichkeit halber, sind zuweilen einige Theile, wo nicht ganz hindurch einerley Stärke oder Breite des Holzes nöthig ist, ein wenig ausgeschw[illegible] z. E. die Ecken an dem Kopfe des Kastens sin[illegible]hen, und die Seitenbreter des Kastens [illegible]nen Hohlkehlen versehen, welche eine Le[illegible]

Die K[illegible]staltet, [illegible]
men R[illegible]
sich k[illegible]
[illegible]

die Länge aber (gerade aus gemessen ohne Absicht auf die Krümme,) 1 Elle, 6 Zoll. Die Klinge muß weder zu hart, noch zu weich seyn. Hat sie die rechte Consistenz, so kann man sie dengeln. Man hat, in dieser Absicht, beständig einen mittelmäßig harten Wetzstein, der in sein Futteral, oder in die am Kasten auswendig hangende so genannte Wetzkietze eingesteckt wird, und ein Gefäßchen mit Wasser, um den Stein netzen zu können, bey der Hand. Im Wetzen wird nicht die Klinge an dem Steine, sondern dieser an die Klinge, hin und wieder gestrichen, da man nämlich die Klinge mit der linken Hand ein wenig erhebet, mit der rechten aber wechselsweise auf dieser und jener Seite an der Schneide den Wetzstein anstreichet. Auswendig ist vorn in die diesseitige vordere Dock [illegible] 4 Zoll langer, aus hartem Holze geschnitzter [illegible] geschlagen; dieser ist 16 bis 17 Zoll hoch über dem Fußboden erhaben, und auf ihm ruhet die [illegible] wenn damit nicht gearbeitet wird, mit ihrer [illegible] de auf.

Man lasse es sich nicht verdrießen, [illegible] der Häckerlingsbank so umständlich beschrieben [illegible] wenn einer der beschriebenen wesentlichen [illegible] portion oder Gestalt abweicht, so ist [illegible] richtig. Nicht als sey die Proportion [illegible] gebunden, sondern ich will damit nur [illegible] [illegible] welche jede Proportion [illegible] [illegible] [illegible]

Einen Abriß der in Cambridge gebräuchlichen Futterbank, nach der Beschreibung des aus dem Engl. übersetzten 2ten Bandes des Museum rusticum & commerciale, Lpz. 1765, 8. S. 32, f. stellt Fig. 1107 dar. a, ist die Lade, worein das Futter, welches zu Häckerling geschnitten werden soll, geleget wird. bb, ein Eisenblech, womit die Mündung der Lade beschlagen ist. c, die Futterklinge, oder das Eisen zum Schneiden. d, der Ruhepflock für dieselbe, wenn sie nicht gebraucht wird. e, das Schwung- oder Zugbret, woran die Klinge befestigt ist, und wodurch sie auf und nieder geht, wenn sie gebraucht wird. f, f, Handhaben, die Maschine damit von einem Orte zum andern zu bringen. Diese Futterlade ist gerade die nähmliche, welche hier zu Lande gewöhnlich, und unstreitig deutschen Herkommens ist. Unsere Futterladen, vornehmlich in großen Wirthschaften, wo ein besonderer Futterschneider gehalten wird, der den ganzen Tag über für allerley Vieh zu schneiden hat, sind noch größer. Damit dem Schneider das viele Drücken und Zerschneiden des Strohes nicht zu schwer werde, geht von der Decke eine fest gemachte und mit einer starken Spannfeder versehene Gabel herunter, welche das in der Lade befindliche Stroh mit umgreifen und niederdrücken hilft.

Im 10 B. eben desselben Werkes, S. 21, fgg. hat Tho. Comber folgende zwo Verbesserungen vorgeschlagen. Die erste ist, daß man den Handgriff der Futterklinge c verlängere, um die Kraft zu schneiden zu vergrößern. Die zweyte besteht darin, daß man drey oder mehr Klingen in einen schmahlen Rahmen setze, wie in Fig. 1108 vorgestellt ist, in welcher e einen verlängerten Handgriff, und d eine halbe Thürangel anzeigt, die so gemacht ist, daß sie in die andere Hälfte passet, welche auch mit d in Fig. 1109 bezeichnet ist, in welcher e eine eiserne Stange anzeigt, die

stark

stark genug, und an dem Boden der Futterlade befestigt, und mit derselben parallel ist. Die Klingen a, b, c, in Fig. 1108, fallen, in die damit überein stimmenden Kerben, welche mit ihren gehörigen Buchstaben in Fig. 1109 bezeichnet sind. Die punctierten Linien bezeichnen den Pfad der Klingenschneiden, wenn sie auf das zum Zerschneiden in die Lade gelegte Futter zu fallen anfangen. Der Futterschneider muß sich auf die andere Seite der Lade bey W stellen, wenn die beyden Theile der Angel an dem Rahmen und der eisernen Stange auf die gewöhnliche Art durch einen eisernen Nagel befestigt sind. Es ist augenscheinlich, daß der Futterschneider durch diese Verbesserung auf Einen Schnitt so viel thut, als, ohne dieselbe, auf drey. Wenn der Boden, worauf die Maschine steht, rein ist, so kann ein Knabe, so bald das Futter in der Lade geschnitten und das Instrument von dem Futterschneider aufgehoben ist, mit einem Flederwische die Lade von dem Häcksel reinigen und es auf den Boden streichen, auch etwas neues zum Schneiden einlegen. Es ist auch gut, wenn der Futterschneider hierbey auf einer kleinen Höhe, einem Blocke u. d. gl. steht, theils darum, weil er in solchem Stande weit mehr Gewalt hat, den langen Handgriff gehörig zu regieren, theils auch deswegen, weil er mit mehrerer Leichtigkeit den Klingenrahmen hoch genug heben kann, dem Knaben Raum zu lassen, daß er die Lade leer machen und wieder anfüllen kann.

Die Häckerlingslade läßt sich auch füglich bey der im IX Th. gegenwärtigen Werkes, S. 524, f. beschriebenen, und Fig. 517 abgebildeten, Dreschmaschine anbringen, so, daß diese Maschine nicht allein die Klinge an der Häckerlingslade führt, sondern auch zugleich zwo Gabeln regiert, deren eine vorn an der Klinge das Stroh zusammen drückt, und die andere dasselbe allmählich nach der Klinge zu schiebet, daß also jemand

das Stroh nur auflegen darf, und alsdenn wieder davon gehen kann, bis das Stroh völlig zerschnitten ist. Wo man, wenn nicht gedroschen wird, vier solche Häcksselladen daran appliciret, kann man in kurzer Zeit, fast ohne alle Unkosten, eine beträchtliche Menge Häcksel schneiden.

Der berühmte Hr. Hofrath Beyreis, zu Helmstädt, hat eine Hand-Häcksellade erfunden, welche vermittelst eines Kamm- und Schwungrades, so mit einer an dem erstern befestigten Handhabe herum gedrehet wird, selbst, ohne, daß sie von jemand getreten werden darf, schneidet. Es werden dazu nur zwo schwache Personen, eine zum Einlegen des Strohes, und die andere zum Drehen, erfordert, weil bey dieser Maschine ein Schieber, welcher der Klinge das Stroh von selbst zuführt, angebracht ist.

Berl. Beyträge zur Landwirthschaftswissenschaft, 3 Band, S. 506.
No. 28 des Leipz. Intell. Bl. v. J. 1778, S. 246.

Auf dem adelichen Milkauischen Rittergute Lebuse, im Churkreise, ward im Junius 1770 eine Häckerlingsmaschine angelegt, welche in einem, an einer perpendikulär stehenden Welle befestigten Kammrade besteht; dieses greift in ein Getriebe an einer Horizontal-Welle, an welcher zugleich, wie bey den Schneidemühlen, ein Schwungrad und Krummzapfen mit einer Zugstange, welche die Schneideklinge vermittelst der Schere, worin selbige eingeschraubet ist, regieret, sich befindet. Die Futterbank oder der Futterkasten ist, wie sonst gewöhnlich, eingerichtet, außer daß unten durch den Boden, unter das eingelegte Stroh, zwey Schieber gehen, und das Stroh fort und unter die Klinge nach und nach schieben. Ueber dem Strohe liegen zwo eingekerbte Walzen, welche nach einem gewissen Handgriffe auf das Stroh derb aufgedrücket werden, und an deren Achsen oder Wellen auswendig an der Seite des Kastens zwey Zahnräder befestiget, wel-

welche durch zwey Schieber, die rückwärts in einer Schere an einer Welle gehen, fortgeschoben werden. Gedachte Welle mit der Schere wird durch die Schere an der Klinge und Zugstange des Krummzapfens beweget. Diese ganze Maschine wird von einem blinden Pferde an einer Zugstange an der perpendikulären Kammradwelle gezogen und umgetrieben, welches ohne Führung im Kreise herum geht, und auf Zurufen vom Boden herab selbst fortgeht, wenn es gehen soll, und stille steht, wenn es stehen soll. Es arbeitet täglich 6 Stunden, und bey einem mäßigen Schritt desselben werden in 1 Stunde 8 dresdner Scheffel Häcksel gut und sehr fein geschnitten. Das ausgesiebte lange Stroh wird wieder in den Kasten mit eingeleget. Ein einziger Tagelöhner ist bey dieser Maschine nöthig, welcher täglich 3 Gr. 6 Pf. bekommt; dieser stellt die Maschine an, legt das Stroh ein, und siebet den Häcksel zugleich mit aus.

No. 34 des Leipz. Intell. Bl. v. J. 1770, S. 327.
66 St. der gel. Beytr. zu den Braunschw. Anz. v. J. 1770, Col. 527, f.
12 St. des 4 Quartals der nützl. Beytr. zu den neuen Streliz. Anz. vom 19 Sept. 1770, Col. 401, f.

Da die gewöhnlichen bloßen Schneideklingen das Stroh zwar zerstücken, aber die Röhren der starken Halme nicht quetschen, daher es öfters geschieht, daß nicht nur die in den Röhren der Halme verborgene Luft den Pferden ein Bauchgrimmen verursachet, sondern sich zuweilen auch einige dieser kurzen pfeiffenförmigen Röhren an den Wänden des Magens und der Gedärme fest setzen und zur Ursache vieler Krankheiten werden: so ließ der verstorbene Marschall von Sachsen, während seines Aufenthaltes zu Chambord, Maschinen verfertigen, welche zu gleicher Zeit das Stroh schneiden, quetschen und für den Gaumen der Pferde gelinder machen. Der zu frühe Tod dieses französischen Helden unterbrach diese Versuche. Einige

nige aufmerksame Patrioten, welche Zeugen von den sorgfältigen Bemühungen des Marschalles gewesen, suchten seine Entwürfe weiter auszuführen, und kamen hinter das Geheimniß eine Maschine zu erfinden, welche den Häckſel so weich und zur Fütterung der Pferde so tauglich machen kann, als es dieser große General wünschte. Die oben angezeigten Unbequemlichkeiten sind dadurch gehoben, und die Erfinder dieser Maschine legten zu Paris, in der Vorstadt St. Anton, eine ordentliche Manufactur an, aus welcher das Publicum täglich so viel gequetschten Häckſel, als jeder nöthig hat, erhalten kann. Die Erfinder hielten, aus Gewinnsucht, die Beschreibung dieser Maschine geheim.

Relation sur une machine du Sr. *Meßier*, pour hacher & écraser la paille, destinée à la nourriture des chevaux, s. in der *Histoire de l'Acad. R. d. Sc. de Paris*, v. J. 1758, à Par. 1762, 4. S. 100, s. s. auch *Journ. œcon.* Oct. 1760, S. 452.

Manière de préparer la paille pour servir de nourriture aux chevaux, s. in No. 16 der *Gaz. salut.* v. J. 1761.

Relation sur les machines pour hacher la paille, qu'on donne aux chevaux, presentée le 25 Janv. 1758, par le Sr. *Meßier*, & le 25 Janv. 1764, par le Sr. *le Brun*, s. im *Journ. œcon.* Mai 1764, S. 215.

Reflexions sur la manufacture de paille hachée établie à Paris, fauxbourg St. Antoine, s. in der *Gazette litter. de Berl.* v. 18 März 1765, S. 88.

Von der zu Paris in der Vorstadt St. Anton angelegten Heckel-Manufactur, s. den 2 Band des Berlin. Mag. 1766, 8. S. 266 — 268.

Der verdienstvolle Hr. Pastor Meyer, zu Kupferzell, liefert im 2 Th. seiner landwirthschaftlichen Reise, Nürnb. 1776, 8. S. 438, die Beschreibung und Abbildung einer Strohschneidebank, oder, wie er es nennt, eines Strohstuhles, den ein kleines Wässerchen neben einer Schrotmühle und Gypsstampfe treibt, so daß man damit alle zwo Stunden 60 Bund Stroh, in einem Tage wohl 240 Bund Stroh und einen starken Wagen voll Kleeheu, zu kurzer Fütterung oder Häckerling, unter der Aufsicht eines einzigen Mannes zu schneiden, gar leicht im Stande ist. Fig. 1110 [a]), ist die Abbildung dieser Stroh-Schnei-

Schneidebank, wie dieselbe von der Seite, und Fig. 1110 b), wie sie von vorn aussieht.

1, die Lade, worein das Stroh geleget wird, und welche inwendig so viel im Lichten hat, als der Stecher selbst breit ist. 2, der Stecher, d. i. eine hölzerne Walze, die mit eisernen, ½ Fuß langen, Wiederhaken besetzt ist. 3, das Rädchen des Stechers, durch dessen Herumbrehung das Stroh lang oder kurz geschnitten wird, je nachdem seine Staffeln groß oder klein gemacht werden. 4, der Sattel, 7 Zoll dick, von Eichenholz, unter welchem das Stroh lieget, und von dem es beym Schnitt fest gedrückt und gehalten wird. Dieser Sattel wird von der eichenen Halbdiele 5, welche wie die oben an einer Halbdiele 6 befestigt ist, in einer beweglichen Walze 7 auf und nieder gedrückt, je nachdem sie von der an ihr befestigten Stange 8 auf und nieder geschoben wird. 9, ist eine Stange, welche von dem Arme, der an der Welle 10 befestigt ist, aufgehoben wird, und die Welle 11, welche durch einen daran angebrachten Arm 12, und darein befestigte Stange das Rädchen 3 nebst dem Stecher in Bewegung setzt. 13, ist der andere Arm an der Welle 14, der das Messer in Bewegung setzt. 15, der eiserne Bogen, in welchem das Messer 16, welches 7 Zoll breit und 1 Z. im Rücken dick ist, in Bewegung und Schnitt setzt. 17, die kleine Welle, dicht an einem angebrachten Schleifstein, welcher theils zu Schleifung des Messers dienlich, theils aber nothwendig ist, durch seine Schwere alles in bessern Gang zu setzen, und den Drilling 18 zu halten. 19, eine kleine angebrachte Erhebung, die das Ausweichen der gegen hinten in einem beweglichen Gewerbe laufenden Stange 20, welche die Stange 8 aufhebt, verhindert. 21, Gestalt des Wiederhakens zu der Walze.

Es ist nöthig, daß 1) der Strohstuhl, welcher in einem Tage so außerordentlich viel schneidet, dergestalt gerichtet werde, daß er hoch in einer Kammer stehe, und das geschnittene Stroh so vor sich in eine untere Kammer herab falle. 2) Daß das Heu und Stroh entweder oberhalb der Kammer, wo der Stuhl schneidet, oder gleich ihm nahe an der Seite, so daß man diese Materialien mit leichter Mühe möge beybringen können, geleget werden; denn sonst würden zwey, ja drey Menschen nicht genug beytragen und wegnehmen können, was der Stuhl schneidet, da hingegen sonst ein einiger Mensch genug ist, alles besorgen zu können. 3) Ist nöthig, durch einen Zug,

Daher ist die Schirge so gestaltet, daß sie oben an der Zunge 4 Zoll breit, und unten, wo die Zunge angeht, einen schmalen hölzernen Stiel, oder ein Bretchen, welches 1 $\frac{1}{4}$ Zoll breit, und 2 Lin. dick ist, vorstellt. Die Schirge geht, da sie, erwähnter Maßen oben sich vorwärts neiget, um 34 Grad von dem Perpendikel ab. Die Stange, welche vorn etwas niedriger liegt, senket sich vorn um 5 Grad unter die Horizontal-Linie. Diese Neigungen sowohl der Schirge, als der Stange, gehören endlich ferner mit zu dem Hauptvortheile des Instrumentes. Denn wollte man die Schirge mehr perpendikulär stellen, daß sie sich nähmlich weniger neigte, so würde sie das Stroh mehr heben, und solches in gewissen Fällen zu sehr, oder gar nicht vorwärts schieben. Wollte man sie noch mehr neigen, so würde das Stroh dadurch nicht recht gefasset, und in gewissen Fällen ebenfalls zu viel, oder zu wenig, vorwärts gestoßen werden. Der von der Stange an einem Strickchen abhangende Fußtritt darf mit seinem Kopfe, wenn die Stange nieder lieget, nicht völlig auf den Fußboden herunter reichen. Er ist, $\frac{1}{4}$ Elle von der innern Schale oder Arme, an die Stange angeschleifet. Gemeiniglich ist derselbe 4 Zoll lang, und 14 Zoll breit. Der Bequemlichkeit, auch Zierlichkeit halber, sind zuweilen einige Theile, wo nicht ganz hindurch einerley Stärke oder Breite des Holzes nöthig ist, ein wenig ausgeschnitten; z. E. die Ecken an dem Kopfe des Kastens sind verbrochen, und die Seitenbreter des Kastens oben mit kleinen Hohlkehlen versehen, welche eine Leiste vorstellen.

Die Klinge ist also gestaltet, daß sie ihren krummen Rücken in die Höhe, die Schneide aber unter sich kehret. An ihrem untern Ende ist, des Gewindes wegen, ein rundes Loch, und an dem obern ein viereckiger Stachel, um den hölzernen Griff daran schlagen zu können, befindlich. Die Breite beträgt 4 Zoll,

die

die Länge aber (gerade aus gemessen ohne Absicht auf die Krümme,) 1 Elle, 6 Zoll. Die Klinge muß weder zu hart, noch zu weich seyn. Hat sie die rechte Consistenz, so kann man sie dengeln. Man hat, in dieser Absicht, beständig einen mittelmäßig harten Wetzstein, der in sein Futteral, oder in die am Kasten auswendig hangende so genannte Wetzkietze eingesteckt wird, und ein Gefäßchen mit Wasser, um den Stein netzen zu können, bey der Hand. Im Weitzen wird nicht die Klinge an dem Steine, sondern dieser an die Klinge, hin und wieder gestrichen, da man nähmlich die Klinge mit der linken Hand ein wenig erhebet, mit der rechten aber wechselsweise auf dieser und jener Seite an der Schneide den Wetzstein anstreichet. Auswendig ist vorn in die diesseitige vordere Docke ein, 4 Zoll langer, aus hartem Holze geschnitzter Pflock eingeschlagen; dieser ist 16 bis 17 Zoll hoch über dem Fußboden erhaben, und auf ihm ruhet die Klinge, wenn damit nicht gearbeitet wird, mit ihrer Schneide auf.

Man lasse es sich nicht verdrießen, alle Kleinigkeiten der Häckerlingsbank so umständlich beschrieben zu lesen. Denn, wenn einer der beschriebenen wesentlichen Theile von der Proportion oder Gestalt abweicht, so ist das ganze Instrument untüchtig. Nicht als sey die Proportion allenthalben an die Linie gebunden, sondern ich will damit nur anzeigen, daß die mäßige Etendue, welche jede Proportion hat, nicht überschritten werden dürfe. Eine Sache beschreiben, und die nöthigen Umstände hinweg lassen, heißt eine vergebliche Arbeit thun. Weis man nicht alle Kleinigkeiten, oder werden die nicht in die Sinne fallenden Umstände, z. E. das richtige Maß eines jeden Theiles, außer Augen gesetzet, so kann man keinen Geschirrmacher abgeben; oder ist diese Zumuthung dem Hrn. Verwalter allzu schlecht, so kann er alsdenn auch keinen guten Wirthschafts-Aufseher abgeben. Das Gesinde und die Tagelöhner wissen sich vielmahl nicht zu helfen; das Instrument scheint gut gearbeitet zu seyn, man weis aber nicht, wo ihm der Fehler sitze, daß es mit der Arbeit nicht recht fort will.

Einen Abriß der in Cambridtge gebräuchlichen Futterbank, nach der Beschreibung des aus dem Engl. übersetzten 2ten Bandes des Museum rusticum & commerciale, Lpz. 1765, 8. S. 32, f. stellt Fig. 1107 dar. a, ist die Lade, worein das Futter, welches zu Häckerling geschnitten werden soll, geleget wird. bb, ein Eisenblech, womit die Mündung der Lade beschlagen ist. c, die Futterklinge, oder das Eisen zum Schneiden. d, der Ruhepflock für dieselbe, wenn sie nicht gebraucht wird. e, das Schwung- oder Zugbret, woran die Klinge befestigt ist, und wodurch sie auf und nieder geht, wenn sie gebraucht wird. f, f, Handhaben, die Maschine damit von einem Orte zum andern zu bringen. Diese Futterlade ist gerade die nähmliche, welche hier zu Lande gewöhnlich, und unstreitig deutschen Herkommens ist. Unsere Futterladen, vornehmlich in großen Wirthschaften, wo ein besonderer Futterschneider gehalten wird, der den ganzen Tag über für allerley Vieh zu schneiden hat, sind noch größer. Damit dem Schneider das viele Drücken und Zerschneiden des Strohes nicht zu schwer werde, geht von der Decke eine fest gemachte und mit einer starken Spannfeder versehene Gabel herunter, welche das in der Lade befindliche Stroh mit umgreifen und niederdrücken hilft.

Im 10 B. eben desselben Werkes, S. 21, fgg. hat Tho. Comber folgende zwo Verbesserungen vorgeschlagen. Die erste ist, daß man den Handgriff der Futterklinge c verlängere, um die Kraft zu schneiden zu vergrößern. Die zweyte besteht darin, daß man drey oder mehr Klingen in einen schmahlen Rahmen setze, wie in Fig. 1108 vorgestellt ist, in welcher e einen verlängerten Handgriff, und d eine halbe Thürangel anzeigt, die so gemacht ist, daß sie in die andere Hälfte passet, welche auch mit d in Fig. 1109 bezeichnet ist, in welcher e eine eiserne Stange anzeigt, die

stark

stark genug, und an dem Boden der Futterlade befestigt, und mit derselben parallel ist. Die Klingen a, b, c, in Fig. 1108, fallen, in die damit überein stimmenden Kerben, welche mit ihren gehörigen Buchstaben in Fig. 1109 bezeichnet sind. Die punctierten Linien bezeichnen den Pfad der Klingenschneiden, wenn sie auf das zum Zerschneiden in die Lade gelegte Futter zu fallen anfangen. Der Futterschneider muß sich auf die andere Seite der Lade bey W stellen, wenn die beyden Theile der Angel an dem Rahmen und der eisernen Stange auf die gewöhnliche Art durch einen eisernen Nagel befestigt sind. Es ist augenscheinlich, daß der Futterschneider durch diese Verbesserung auf Einen Schnitt so viel thut, als, ohne dieselbe, auf drey. Wenn der Boden, worauf die Maschine steht, rein ist, so kann ein Knabe, so bald das Futter in der Lade geschnitten und das Instrument von dem Futterschneider aufgehoben ist, mit einem Flederwische die Lade von dem Häcksel reinigen und es auf den Boden streichen, auch etwas neues zum Schneiden einlegen. Es ist auch gut, wenn der Futterschneider hierbey auf einer kleinen Höhe, einem Blocke u. d. gl. steht, theils darum, weil er in solchem Stande weit mehr Gewalt hat, den langen Handgriff gehörig zu regieren, theils auch deswegen, weil er mit mehrerer Leichtigkeit den Klingenrahmen hoch genug heben kann, dem Knaben Raum zu lassen, daß er die Lade leer machen und wieder anfüllen kann.

Die Häckerlingslade läßt sich auch füglich bey der im IX Th. gegenwärtigen Werkes, S. 524, f. beschriebenen, und Fig. 517 abgebildeten, Dreschmaschine anbringen, so, daß diese Maschine nicht allein die Klinge an der Häckerlingslade führt, sondern auch zugleich zwo Gabeln regiert, deren eine vorn an der Klinge das Stroh zusammen drückt, und die andere dasselbe allmählich nach der Klinge zu schiebet, daß also jemand

das Stroh nur auflegen darf, und alsdenn wieder davon gehen kann, bis das Stroh völlig zerschnitten ist. Wo man, wenn nicht gedroschen wird, vier solche Häcksselladen daran appliciret, kann man in kurzer Zeit, fast ohne alle Unkosten, eine beträchtliche Menge Häcksel schneiden.

Der berühmte Hr. Hofrath Beyreis, zu Helmstädt, hat eine Hand-Häcksellade erfunden, welche vermittelst eines Kamm- und Schwungrades, so mit einer an dem erstern befestigten Handhabe herum gedrehet wird, se bst, ohne, daß sie von jemand getreten werden darf, schneidet. Es werden dazu nur zwo schwache Personen, eine zum Einlegen des Strohes, und die andere zum Drehen, erfordert, weil bey dieser Maschine ein Schieber, welcher der Klinge das Stroh von selbst zuführt, angebracht ist.

Berl. Beyträge zur Landwirthschaftswissenschaft, 3 Band, S. 506.
No. 28 des Leipz. Intell. Bl. v. J. 1778, S. 246.

Auf dem adelichen Milkauischen Ritterqute Lebuse, im Churkreise, ward im Junius 1770 eine Häckerlingsmaschine angelegt, welche in einem, an einer perpendikulär stehenden Welle befestigten Kammrade besteht; dieses greift in ein Getriebe an einer Horizontal-Welle, an welcher zugleich, wie bey den Schneidemühlen, ein Schwungrad und Krummzapfen mit einer Zugstange, welche die Schneideklinge vermittelst der Schere, worin selbige eingeschraubet ist, regieret, sich befindet. Die Futterbank oder der Futterkasten ist, wie sonst gewöhnlich, eingerichtet, außer daß unten durch den Boden, unter das eingelegte Stroh, zwey Schieber gehen, und das Stroh fort und unter die Klinge nach und nach schieben. Ueber dem Strohe liegen zwo eingekerbte Walzen, welche nach einem gewissen Handgriffe auf das Stroh derb aufgedrücket werden, und an deren Achsen oder Wellen auswendig an der Seite des Kastens zwey Zahnräder befestiget,

wel-

welche durch zwey Schieber, die rückwärts in einer Schere an einer Welle gehen, fortgeschoben werden. Gedachte Welle mit der Schere wird durch die Schere an der Klinge und Zugstange des Krummzapfens beweget. Diese ganze Maschine wird von einem blinden Pferde an einer Zugstange an der perpendikulären Kammradwelle gezogen und umgetrieben, welches ohne Führung im Kreise herum geht, und auf Zurufen vom Boden herab selbst fortgeht, wenn es gehen soll, und stille steht, wenn es stehen soll. Es arbeitet täglich 6 Stunden, und bey einem mäßigen Schritt desselben werden in 1 Stunde 8 dresdner Scheffel Häcksel gut und sehr fein geschnitten. Das ausgesiebte lange Stroh wird wieder in den Kasten mit eingeleget. Ein einziger Tagelöhner ist bey dieser Maschine nöthig, welcher täglich 3 Gr. 6 Pf. bekommt; dieser stellt die Maschine an, legt das Stroh ein, und siebet den Häcksel zugleich mit aus.

No. 34 des Leipz. Intell. Bl. v. J. 1770, S. 327.
66 St. der gel. Beytr. zu den Braunschw. Anz. v. J. 1770, Col. 527, f.
12 St. des 4 Quartals der nüzl. Beytr. zu den neuen Streliz. Anz. vom 19 Sept. 1770, Col. 401, f.

Da die gewöhnlichen bloßen Schneideklingen das Stroh zwar zerstücken, aber die Röhren der starken Halme nicht quetschen, daher es öfters geschieht, daß nicht nur die in den Röhren der Halme verborgene Luft den Pferden ein Bauchgrimmen verursachet, sondern sich zuweilen auch einige dieser kurzen pfeiffenförmigen Röhren an den Wänden des Magens und der Gedärme fest setzen und zur Ursache vieler Krankheiten werden: so ließ der verstorbene Marschall von Sachsen, während seines Aufenthaltes zu Chambord, Maschinen verfertigen, welche zu gleicher Zeit das Stroh schneiden, quetschen und für den Gaumen der Pferde gelinder machen. Der zu frühe Tod dieses französischen Helden unterbrach diese Versuche. Einige

nige aufmerksame Patrioten, welche Zeugen von den sorgfältigen Bemühungen des Marschalles gewesen, suchten seine Entwürfe weiter auszuführen, und kamen hinter das Geheimniß eine Maschine zu erfinden, welche den Hacksel so weich und zur Fütterung der Pferde so tauglich machen kann, als es dieser große General wünschte. Die oben angezeigten Unbequemlichkeiten sind dadurch gehoben, und die Erfinder dieser Maschine legten zu Paris, in der Vorstadt St. Anton, eine ordentliche Manufactur an, aus welcher das Publicum täglich so viel gequetschten Häcksel, als jeder nöthig hat, erhalten kann. Die Erfinder hielten, aus Gewinnsucht, die Beschreibung dieser Maschine geheim.

Relation sur une machine du Sr. *Messier*, pour hacher & écraser la paille, destinée à la nourriture des chevaux, st. in der *Histoire de l'Acad. R. d. Sc. de Paris*, v. J. 1758, à Par. 1762, 4. S. 100, f. s. auch *Journ. oecon.* Oct. 1760, S. 452.

Manière de préparer la paille pour servir de nourriture aux chevaux, st. in No. 16 der *Gaz. salut.* v. J. 1761.

Relation sur les machines pour hacher la paille, qu'on donne aux chevaux, presentée le 25 Janv. 1758, par le Sr. *Messier*, & le 25 Janv. 1764, par le Sr. *le Brun*, st. im *Journ. oecon.* Mai 1764, S. 215.

Reflexions sur la manufacture de paille hachée établie à Paris, fauxbourg St. Antoine, st. in der *Gazette litter. de Berl.* v. 18 März 1765, S. 88.

Von der zu Paris in der Vorstadt St. Anton angelegten Hexel-Manufactur, s. den 2 Band des Berlin. Mag. 1766, 8. S. 266 — 268.

Der verdienstvolle Hr. Pastor Mayer, zu Kupferzell, liefert im 2 Th. seiner landwirthschaftlichen Reise, Nürnb. 1776, 8. S. 438, die Beschreibung und Abbildung einer Strohschneidebank, oder, wie er es nennt, eines Strohstuhles, den ein kleines Wässerchen neben einer Schrotmühle und Gyps-Stampfe treibt, so daß man damit alle zwo Stunden 60 Bund Stroh, in einem Tage wohl 240 Bund Stroh und einen starken Wagen voll Kleeheu, zu kurzer Fütterung oder Häckerling, unter der Aufsicht eines einzigen Mannes zu schneiden, gar leicht im Stande ist. Fig. 1110 a), ist die Abbildung dieser Stroh-

Schnei-

Schneidebank, wie dieselbe von der Seite, und Fig. 1110 b), wie sie von vorn aussieht.

1, die Lade, worein das Stroh geleget wird, und welche inwendig so viel im Lichten hat, als der Stecher selbst breit ist. 2, der Stecher, d. i. eine hölzerne Walze, die mit eisernen, ½ Fuß langen, Wiederhaken besetzt ist. 3, das Rädchen des Stechers, durch dessen Herumdrehung das Stroh lang oder kurz geschnitten wird, je nachdem seine Staffeln groß oder klein gemacht werden. 4, der Sattel, 7 Zoll dick, von Eichenholz, unter welchem das Stroh lieget, und von dem es beym Schnitt fest gedrückt und gehalten wird. Dieser Sattel wird von der eichenen Halbdiele 5, welche wie die oben an einer Halbdiele 6 befestigt ist, in einer beweglichen Walze 7 auf und nieder gedrückt, je nachdem sie von der an ihr befestigten Stange 8 auf und nieder geschoben wird. 9, ist eine Stange, welche von dem Arme, der an der Welle 10 befestigt ist, aufgehoben wird, und die Welle 11, welche durch einen daran angebrachten Arm 12, und darein befestigte Stange das Rädchen 3 nebst dem Stecher in Bewegung setzt. 13, ist der andere Arm an der Welle 14, der das Messer in Bewegung setzt. 15, der eiserne Bogen, in welchem das Messer 16, welches 7 Zoll breit und 1 Z. im Rücken dick ist, in Bewegung und Schnitt setzt. 17, die kleine Welle, dicht an einem angebrachten Schleifstein, welcher theils zu Schleifung des Messers dienlich, theils aber nothwendig ist, durch seine Schwere alles in bessern Gang zu setzen, und den Drilling 18 zu halten. 19, eine kleine angebrachte Erhebung, die das Ausweichen der gegen hinten in einem beweglichen Gewerbe laufenden Stange 20, welche die Stange 8 aufhebt, verhindert. 21, Gestalt des Wiederhakens zu der Walze.

Es ist nöthig, daß 1) der Strohstuhl, welcher in einem Tage so außerordentlich viel schneidet, dergestalt gerichtet werde, daß er hoch in einer Kammer stehe, und das geschnittene Stroh so vor sich in eine untere Kammer herab falle. 2) Daß das Heu und Stroh entweder oberhalb der Kammer, wo der Stuhl schneidet, oder gleich ihm nahe an der Seite, so daß man diese Materialien mit leichter Mühe möge beybringen können, geleget werden; denn sonst würden zwey, ja drey Menschen nicht genug beytragen und wegnehmen können, was der Stuhl schneidet, da hingegen sonst ein einiger Mensch genug ist, alles besorgen zu können. 3) Ist nöthig, durch einen Zug,

der in die Schnittkammer geht, Vorsehung zu thun, das Rad treibende Wasser augenblicklich stillen zu können; damit, wenn allenfalls am Stuhl etwas brechen sollte, keine weitere Verwüstung geschehen möge. Und weil es 4) nicht leer ausgeht, daß bald die oder jene Schraube, oder sonst was bricht, so muß man Schrauben und andere Dinge im Vorrath haben, um an der Arbeit nicht gehindert zu seyn.

Bey No. 2 ist noch zu bemerken, daß die eisernen Wieder-Haken nicht gegen das Stroh, sondern von dem Stroh gewendet seyn müssen, um es zu schieben und nicht aufzuheben. Auch müssen dieselben 1 Zoll von dem Boden der Lade ab stehen.

Die Einrichtung einer Häckerlingsmühle, nach Beyer's Angabe, in seinem Schauplatz der Mühlen-Baukunst, Lpz. und Rudelst. 1735, f. S. 117, f. ist Fig. 1111 a), b) und c) vorgestellt.

Zum Räderwerk dieser Maschine wird ein Stirnrad A, und Schwungrad B, mit seiner Kumpfwelle C, und Kurbelzapfen D, erfordert. Damit diese Räder ihre Bewegung erhalten können, bringt man, nachdem es jedes Ortes Gelegenheit zuläßt, an die Welle E, wo das Stirnrad A sitzt, entweder ein ober- oder unterschlächtiges Wasserrädchen an. Auch kann man diese Maschine bey einer Mahlmühle auf folgende Art mit anhängen. An die Welle E, wird, an statt des Wasserrades, ein Drilling gesetzt, in welchen man das Stirn- und Kammrad, so die Mahlmühle treibt, mit eingreifen läßt. Oder, man macht an die Welle E eine hölzerne Scheibe, welche eine Nuth hat, und setzt auch an die Welle des Mahlganges, wovon das Werk beweget werden soll, dergleichen Scheibe; alsdenn wird über beyde ein Riemen ohne Ende gezogen, und dadurch die Maschine umgetrieben.

Die hier abgebildete Häckselmühle ist folgender Gestalt eingerichtet. Das Schneidemesser a, Fig. 1111 b), wird in einen Rahmen b c d e gespannet, daß es schräge steht. Dieser Rahmen ist in zwo Säulen f eingefalzet, so daß er sich in den Falzen gemächlich auf und nieder bewegen läßt. An den Rahmen wird unten eine Zugstange G, Fig. 1111 a), gemacht, welche sich oben bey H um einen eisernen Bolzen beweget, unten aber an dem Kurbelzapfen D angehängt ist. Durch diese Zugstange wird der Rahmen b c d e, Fig. 1111 b), mit dem Schneide-Messer a, vermittelst der Kurbel D, Fig. 1111 a), auf und nieder gezogen. Fig. 1111 c) stellt bey k l m n den Grundriß, und

Fig.

Fig. 1111 a) bey eben diesen Buchstaben den Aufriß der Schneidelade, worein das Stroh geleget wird, vor. Vorn, wo das Messer schneidet, ist sie mit einem geschliffenen Stahl o p q r, Fig. 1111 b) eingefaßt. Der Deckel F, Fig. 1111 a) und 1111 c), dient dazu, das Stroh, so oft das Messer schneidet, fest zusammen zu drücken. Es geht nähmlich durch diesen Deckel ein eiserner Bolzen, welcher bey i durch durch die Seitenbreter der Schneidelade heraus reichet, um an dessen Enden sowohl, als an die Welle t, kleine Kettchen befestigen zu können; wenn nun das Schneidemesser nieder geht, treibt der Triebel x, Fig. 1111 a), den an der Welle t befestigten Arm s bis in u zurück; weil sich nun alsdenn die Welle t drehet, so winden sich auch die Kettchen um dieselbe herum, und ziehen den Deckel F nieder, welcher also das Stroh zusammen drückt.

Das Stroh langsam fortzurücken, sind in der Welle G zwey Hebel H eingezapfet, welche vorn an dem Rahmen des Schneidemessers auf dem Riegel v, Fig. 1111 a) und b), unter eingeschlagenen Haspen inne liegen. Zwischen gedachten Hebeln H, Fig. 1111 a) und c), ist eine Welle I also eingesetzt, daß sie sich an ihren Zapfen drehet; auch ist in der Mitte dieser Welle, nach dem Zuge der Punctierung L M N P Q R, eine Zunge befestigt, welche bey N P durch den Boden der Schneidelade geht. In Fig. 1111 a) ist diese Zunge mit S T bezeichnet. Wenn nun das Schneidemesser in die Höhe geht, so werden die Hebel H von dem Riegel v, Fig. 1111 a), aufgehoben, daher es geschieht, daß die Zunge S T durch den Boden der Schneidelade mit ihrer Schärfe bey T durchsticht, das Stroh anfasset und vorwärts schiebet. Damit sich aber das Stroh bey dem Fortrücken nicht etwann empor hebe, so ist oben quer über die Schneidelade zwischen den punctierten Linien n m und M Q, Fig. 1111 c), ein Schaufelrad U, Fig. 1111 a), angebracht, welches nicht nur das Stroh von oben nieder drückt, sondern auch, indem es sich umdrehet, sogleich das Fortrücken desselben befördert. Der Umtrieb des Schaufelrades wird folgender Maßen erhalten. Außerhalb der Schneidelade ist an die Welle des Schaufelrades noch ein eisernes Zahnrad W, Fig. 1111 c), befestigt, in dessen Zähne eine Stoßstange S X, Fig. 1111 a), welche oben bey X eine eiserne Klaue hat, eingreift, und solches, so oft das Messer in die Höhe geht, einige Zähne fort rucket. Damit es aber, wenn die Stange gehen läßt, nicht wieder zurück weichen könne, ist bey Y eine eiserne Klinke angebracht, welche sich einstämmet

und solches verhindert. Die Stoßstange SX ist in die Welle I, Fig. 1111 c), bey y, wie die Zange LMNPQR, eingezapfet.

In England hat Edgill eine Strohschneide-Maschine mit einem Spiral-Messer erfunden, wofür Derselbe im J. 1768 von der zur Aufmunterung der Künste, Manufacturen und Handelschaft errichteten Gesellschaft eine Verehrung von 20 Guineen erhalten hat. Fig. 1112 a) und b) stellt den perspectivischen Riß dieser Maschine dar.

Fig. 1112 a). A, eine stählerne Platte oder ein Messer, von einer gewundenen oder Spiral-Gestalt, dessen Halbmesser stets abnimmt, so daß er bey der Achse nur $2\frac{1}{4}$ Zoll, bey der Spitze aber 16 Zoll in der Länge hat; sein Rücken ist ungefähr $\frac{1}{4}$ Zoll dick.

B, ein Stück Holz, welches fast einerley Gestalt mit dem Messer hat. Bey der Achse oder Spindel hat es 4 Zoll in der Dicke, welche sich allmählich gegen die Schneide und die Spitze des Messers verliert. Das Messer ist an der innern Seite des Holzes mit plattköpfigen Holzschrauben befestigt, und mit dem Holze eben eingelassen. Damit die Köpfe der Schrauben versenket werden können, sind die Löcher an dem Messer vertieft und ausgerieben.

C, Eine eiserne Spindel oder Achse, welche 2 Fuß 2 Zoll lang, und $\frac{7}{8}$ Z. dick ist. Das Messer und das Stück Holz drehen sich mit dieser Spindel um, wenn die Maschine wirklich arbeitet. An ihr sind auch der Zwinger oder der Spiralzahn S, und der kurze Hebarm X, befestigt.

D, ein zirkelförmiges Schutzbret von 2 Fuß und 2 Zoll im Durchmesser, mit seinem concentrischen Umfange; siehe K, Fig. 1112 b).

E, eine Handhabe; siehe Fig. 1112 b).

F, der Trog, in welchen das Stroh oder Heu, um geschnitten zu werden, geleget wird. Er ist 4 Fuß lang, 10 Zoll tief, und $10\frac{1}{2}$ Z. breit.

G, ein bleyernes Gewicht; s. Fig. 1112 b).

H, der Nährer oder Fütterer, welcher ein Stück Holz von 10 Zoll (die Handhabe nicht mit gerechnet,) ist. Er raget 10 Zoll über den Trog hervor, und ist $5\frac{1}{4}$ Z. breit, und 1 Z. dick. An diesem Fütterer werden 5 eiserne Spitzen oder Zähne befestiget, welche von der Spitze bis an das Holz 6 Zoll lang, und oben $\frac{1}{2}$ Z. dick sind. Wenn das Stroh gehörig in den Trog

gelegt

gelegt ist, führt man den mit Spitzen versehenen Fütterer an das Ende des Troges, und steckt ihn in das Stroh. Bey jeder Drehung der Handhabe wird so viel von diesem Strohe vorwärts geschoben, als die Länge eines Zahnes in der Kamm-Leiste Y, Fig. 1112 b), beträgt. Wenn diese Leiste bis an ihr Ende aufgewunden worden, hebet man den Fütterer auf, und steckt ihn wieder von vorn in das Stroh.

I, ein eiserner Stab, welcher 1 Fuß 5 Zoll lang, $\frac{7}{8}$ Z. breit und $\frac{1}{2}$ Z. dick ist. Er ist an dem Vordertheile des Fütterers mit Schrauben angemacht, raget 1 Zoll über die Seite des Troges hervor, und ist mit der hölzernen Horizontal-Schieb-Leiste R durch eine eiserne Platte, welche an seinem obern Rande angeschraubet ist, verknüpfet, und in einem rechten Winkel gegen die Leiste gewendet. An dem Oberende der Platte ist ein viereckiges Loch, durch welches der eiserne Stab, welcher am Vorderende des Fütterers fest gemacht ist, geleitet wird.

K, ein concentrischer Umfang, welcher an dem Schutzbret D angemacht ist, und Fig. 1112 b) erkläret wird.

L, ein krummes Eisen, welches das bleyerne Gewicht hält; siehe Fig. 1112 b).

M, der Stiel oder die Handhabe des Fütterers, welche erwähnter Maßen, den Fütterer H, den Stab I, und die Kamm-Leiste RY zurück zu führen dienet.

NO, die Enden des concentrischen Umfanges K; siehe Fig. 1112 b).

P, das Karrenrad, welches 9 Zoll im Durchmesser, und 2 Z. in der Peripherie hat.

Q, der Stand oder die Stütze der Maschine. Die Füße davon sind 2 $\frac{1}{2}$ zu 1 $\frac{7}{8}$ Z. dick, und vom Boden bis an den Trog 2 F. 7 Z. hoch.

R, eine hölzerne Horizontal-Schiebleiste, welche 2 F. 7 Z. lang, 1 $\frac{1}{2}$ Z. breit, und 1 $\frac{7}{8}$ Z. dick ist.

S, ein Spiralzahn oder Zwinger, welcher an der Spindel ungefähr 3 Z. von ihrem Ende befestigt ist. An dem Unterende des Zwingers ist ein rundes Loch in Gestalt eines Reifes oder Ringes, welches dicht an die Spindel getrieben, und daran mit einem eisernen Nagel, der durch den Reif und Spindel geht, befestiget wird. Der Obertheil des Zwingers ist ein kleiner Abschnitt eines Zirkels, steht etwas schief gegen die Spindel, und fasset die gleichfalls schief liegenden Zähne der Kamm-Leiste, so daß er bey jeder Umwälzung der Handhabe E die ganze Leiste um die Breite eines Zahnes derselben vorwärts treibt.

T, ein hölzerner Hebel, welcher 1 F. 2 ½ Z. lang, und 2 Z. dick ist. Er wird an dem Quertrame des Schutzbretes D mit einem eisernen Keile befestiget. Auf seinem Unterende, ungefähr 2 ¾ Z. von der innern Seite, ist eine dünne eiserne Platte angemacht, damit der Untertheil des Hebels nicht zu sehr durch den kurzen Arm X abgenützet werde.

V, ein Quertram, welcher 1 F. 7 Z. lang, ¾ Z. dick, und 5 Z. breit, und am Schutzbrete fest gemacht ist.

WW, zwo Stangen, mit welchen man die Maschine von einem Orte nach dem andern tragen kann.

X, ein kurzer eiserner Arm, welcher 2 ½ Z. lang, ½ Z. breit und ¼ Z. dick ist. Er wird an der Spindel auf dieselbe Art, wie der Zwinger S, befestiget.

Y, ein eiserner Kamm, welcher an dem untern Rande der Schiebleiste mit Schrauben befestigt ist. Dieser Kamm ist 9 Z. lang, 2 Z. breit, ¼ Z. dick, und hat auf seiner auswendigen Seite 33 Zähne.

Z, eine eiserne Platte, welche an dem hölzernen Backen oder Anschlage auf der Seite des Troges fest gemacht ist. Die Spindel C geht durch diese Platte, drehet sich in derselben um, und ist daran mit einem gefederten Nagel befestigt.

Fig. 1112 b). A, eine stählerne Platte oder ein Messer von einer spiralen Form. Die Beschreibung davon s. Fig. 1112 a).

B, ein Stück Holz fast von der nähmlichen Gestalt; siehe Fig. 1112 a).

C, eine eiserne Spindel oder Achse, welche 2 F. 2 Z. in der Länge, und ⅞ Z. im Durchmesser hat; s. Fig. 1112 a).

D, ein zirkelförmiges Schutzbret; s. Fig. 1112 a).

E, eine Handhabe, vermittelst welcher die Maschine getrieben wird. Ihr Halbmesser hat 12 ½ Zoll.

F, ein Trog, worein das zu schneidende Stroh geleget wird; s. Fig. 1112 a).

G, ein bleyernes Gewicht, welches 9 ½ Z. lang, 3 ½ Zoll breit, und 2 ½ Z. dick ist. Es hält ungefähr 38 Pfund in der Schwere, und hat in der Mitte eine eiserne Klammer, durch welche es an dem krummen Eisen L hängt. An jedem Ende dieses Gewichtes ist ein ungefähr 1 Z. langer, und ½ Z. dicker eiserner Stift eingeschlagen, welcher sich in zwo auf den Seiten des Troges eingeschnittenen Oeffnungen auf und ab schieben läßt, und das Gewicht in seiner gehörigen Lage zu halten dienet, wenn es auf das Stroh fällt, und dasselbe durch seine Schwere im wirklichen Schneiden drückt und presset.

H, der

H, der Fütterer; siehe Fig. 1112 a).

I, ein senkrechter Schiebstab, welcher an dem Fütterer angeschraubet ist; siehe Fig. 1112 a).

K, ein concentrischer Umfang. Er ist 2 Zoll breit, geht von N zu O, und formiret einen hohlen Ring, in welchem die Spitze des Messers verwahret wird, daß sie der Person, welche die Maschine in Bewegung setzt, keinen Schaden zufüge.

L, eine krumm gebogene eiserne Stange, welche 15¼ Z. lang ist. Auf dem einen Ende ist sie platt geschlagen, und an dem hölzernen Hebel hinter dem Schutzbrete mit vier Holz-Schrauben befestigt; auf dem andern Ende hat sie einen Haken, an welchem das bleyerne Gewicht hängt.

M, die Handhabe des Fütterers H; s. Fig 1112 a).

N O, die Enden des concentrischen Umfanges, welcher an dem Schutzbrete befestigt ist.

P, das Karrenrad; siehe Fig. 1112 a).

Q, der Stand oder die Stütze der Maschine; s. Fig. 1112 a).

W W, zwo Stangen, woran die Maschine getragen wird.

Hr. Graf v. Borcke hat, bey einer zehnjährigen Erfahrung, daß Kleeheu, gegen Gersten- und Hafer-Stroh geschnitten, die schönste Winterfütterung für das Vieh abgibt, wobey sich dasselbe sehr gut bey Leibe hält, und gute Milch gibt, auf seinem Gute Stargordt, in Hinterpommern, eine Häckselmühle anlegen lassen, welche von 8 Ochsen getrieben wird, und alle Stunden 100 gehäufte Scheffel Häcksel liefert. Weil man mit 26 Ochsen alle drey Stunden abwechseln kann, so dient es ihnen zugleich zu einer Bewegung, und ist ihnen nützlich, damit sie sich im Winter nicht steif stehen, und bey dem Pflügen im Frühlinge desto munterer seyn. Hierzu werden erfordert: der erste Hofmeister, welcher bey der Häckselade steht, und Acht haben muß, wenn etwas an der Maschine wankelbar wird, um demselben abzuhelfen; ein Mädchen, welches ihm Stroh und Klee zuträgt; und ein kleiner Junge, welcher auf dem Kammrade steht und die Ochsen antreibt. Der Ochsenjunge treibt indessen die Ochsen zum wechseln ab und zu, und füttert sie im Stalle mit demselben Häcksel. Es thun also ein Knecht, eine

Magd und ein Junge so viele Arbeit, als 20 der tüchtigsten Knechte nicht würden verrichten können. Eine solche Häckselmühle nebst der angehängten Kleescheune kann nicht über 300 Rthlr. kosten, wenn sie gekleibet und mit Stroh gedeckt wird, und alles dazu gekaufet werden muß. Die Maschine in Stargordt hat der Mühlenbaumeister Reinhard für 130 Rthlr. gemacht. Das Räderwerk an der Häckssellade kam von Landsberg an der Warthe und kostete 30 Rthlr. An Eisen hat der dortige Schmid 700 Pfund verarbeitet. Das Mühlenholz war aus dortigen Forsten genommen, und in 6 Wochen war, nachdem das Fundament gemauert worden, alles fertig.

Beschreibung der Fig. 1113 a) und b) abgebildeten Stargordtschen Häckselmühle. Die Größen, welche mit dem Handzirkel genommen werden können, sind nicht beschrieben. Die im Grundriß vorkommenden umständlichen Erklärungen werden bey dem inwendigen Profil-Aufriß des ganzen Mechanismus nur den Nahmen nach berühret, weil der beygefügte Maßstab alles übrige und nöthige ergänzet.

Fig. 1113 a). A, die Häckselmühle in ihrer Höhe und Länge. (Es versteht sich nach der Architectur, daß des Daches Höhe die halbe Breite der Grundlage ausmacht.) B, eine Boden- oder Dach-Luke, in welcher oberwärts eine Winde (Rolle) angebracht ist, vermittelst welcher man, durch Hülfe eines Taues, die Strohbünde von den entfernten Scheunen durch einen Menschen herauf ziehen läßt. C, die angränzende Klee-Scheune, welche bey D mit dem Boden der Häckselmühle eine Communication hat, damit der Klee ohne große Weitläuftigkeit herüber gebracht werden könne. E, die Grundlage der Häckselmühle, welche der Profil-Aufriß deutlicher vorstellt. F, der viereckige Raum, in welchem das Angespann seinen erforderlichen Umlauf haben kann. g, der Rand des großen Kammrades, welcher in der Breite 7 Zoll hat, und mit 187 Kämmen besetzt ist; jeder Kamm hat vom andern, von Mitte zu Mitte $3\frac{3}{4}$ Zoll Zirkeltheilung, und gewöhnliche Höhe und Dicke. Die Höhe des Randes ist in allem 9 Zoll, wozu die sechs Verbindungen h mit eingerechnet, auf welchen er angeflascht, und welche 4 Zoll in der Dicke haben. i, die 6 Arme, auf welchen der Kranz des Kammrades verbunden ist. Jeder

Arm

Arm ist 4 Z. dick, und 16 Z. hoch. k, die große perpendikulär stehende Welle, welche im Diameter 2 F. 2 Z. hat, wodurch die 6 Arme in einander geblattet gehen. l, die vier Hebel zum Angespann, welche mit großen Nägeln an den Armen des Kammrades befestigt sind. m, der Riegel des Hängewerkes, auf welchen das große Getriebe mit seinen Zapfen der Welle ruhet. n, das große Getriebe, 4 F. 2 Z im Diameter, $1\frac{1}{2}$ F. Länge, mit 34 Triebstöcken besetzt; beyde Ränder der Peripherie sind mit starken eisernen Bändern beschlagen. o, die lange durchhin gehende Welle, im Diam. 1 Fuß; hat am andern Ende p, das Stirnrad, 4 F. im Diameter, 9 Z. im Rande dick, mit 52 im Verband stehenden Kämmen, welche unter sich in ein Getriebe von 9 Stöcken fassen, die in einer andern, 1 F. dicken, Welle eingelassen und mit eisernen Bändern befestigt sind. Diese letztere Welle hat bey q die Schwungscheibe, von 3 F. 10 Z. im Diam. und 9 Z. dick, und bey r die Kurbe oder Wrange, welche den Stößel oder Hebel des Schneiderahmens in die Höhe treibt. ss, sind zwey Ständer, welche unten auf einer Schwelle stehen, und oben an den Balken befestigt sind; sie haben unterwärts, in der Gegend wo die Kurbe geht, etwas lange Zapfenausschnitte, worein zwey über einander liegende Riegel mit Keilen gestellet werden. Um mehrerer Deutlichkeit willen, ist unten linker Hand außerhalb der Mühle eine ungefähre Zeichnung ohne Maßstab, mit t bemerkt. Diese Riegel haben auf den Enden ordinäre abgeblattete Zapfen; in der Mitte u sind sie 2 Zoll tief und eben so breit, wie auch 9 Z. lang ausgestämmt; in dieser Aushöhlung befinden sich 2 paßrechte Klötzchen v, von Birken- Ellern- oder anderm weichen Holz; diese Klötzchen haben in der Mitte auf beyden Seiten einen kleinen halben Bogen-Ausschnitt, worin der gekröpfte Zapfen der Kurbe seinen Ruhe-Punct hat, jedoch zur Bewegung Raum gelassen ist. W, die Häckselkammer, in deren Mitte die Abtheilung zum Räder-Werk pq bestimmt ist; diese hat oben über sich eine auf beyden Seiten ablaufende breterne Bedachung, und zwar dicht unter dem Boden der Schneidelade, über welche der Häcksel herunter fällt, in W und W; jedoch ist oben der Ausschnitt in den breternen Boden nicht größer, als die Häcksellade den Häcksel verbreitet; was einzeln bey Seite springt, wird zuletzt hinein gekehret, und die Oeffnung mit einem Deckel von Bretern zugeleget. X, die Gestalt der Abdachung.

Erklärung des Profil-Aufrisses, Fig. 1113 b).

1, das große horizontale Kammrad mit seinem Zubehör.

2, das Hängewerk im Profil, auf welchem der große Getriebezapfen ruhet.

3, das Hängewerk von vorn, und wie der Riegel auf den Seiten in seinen Zapfenlöchern mit Keilen erhöhet und erniedriget werden kann.

4, das große Getriebe.

5, die lange durchhin gehende Welle.

6, das Stirnrad mit seinen im Verband stehenden Kämmen.

7, die unterste Welle mit dem kleinen Getriebe.

8, die Schwungscheibe.

9, die Kurbe oder Wrange.

10, einer von den Ständern, welcher in der Grundlage unter s beschrieben ist.

ooo, ein Eckständer, welcher zur Abtheilung pq in der Grundlage gehört.

11, die in der Grundlage unter tuv beschriebene zwey Riegel.

12, ein perpendikulärer, jedoch gebogener Hebel, welcher sich hinter der langen Welle herum zieht. Wie solcher an der Verkröpfung der Kurbe befestigt ist, wird nachstehender Aufriß, unter No. 48, noch deutlicher zeigen.

13, der Schneiderahmen, an welchem das Schneidemesser befestigt ist, an dessen untersten Querschneide der vorgedachte gebogene Hebel in einem eisernen Gelenke fest gemacht ist. Dieser Schneiderahmen ist mit seinem Zubehör hinterwärts etwas perspectivisch aufgestellt, weil verschiedene nöthige Stücke sonst von hinten nicht gesehen werden könnten.

14, der Hebel, welcher die drey Strohschieber führt, und vorn auf der untersten Schneide des Schneiderahmens in einem angebrachten Lager beweglich geht, hinterwärts aber zwischen dem Gestelle der Schneidelade mit einem eisernen Nagel fest gestellet wird.

15, die drey Schieber nach ihrer gehörigen Lage. Unter selbiger Nummer ist oberwärts einer in der Breite, vorn mit etwas starkem Eisenblech beschlagen, abgeschärft und ausgezahnt gleich einer Säge. Wo der Nagel zum Feststellen durchgeht, sind die Löcher gleichfalls auf beyden Seiten beschlagen.

16, ein rechtwinkeliger Hebel, welcher mit dem Vorderende an der Seite des Schneiderahmens in einer ausgeschlitzten

Knagge

Knagge beweglich geht; hinterwärts unter dem rechten Winkel ist derselbe zwischen der Schneidelade und einem aufgerichteten Ständer mit einem eisernen Nagel angesteckt. Das Winkelstück dieses Hebels ist oben mit drey Ausschnitten versehen, in welchen die drey Pelikane, 17, gestellet werden, nachdem der Häcksel kurz oder lang seyn soll.

17, die drey Pelikane, welche vorn mit eisernen Haken beschlagen sind und zugleich Seitenlappen haben, damit solche von ihren Zahnrädern nicht gleiten.

18, sind wieder drey dergleichen Pelikane, welche die zurück gezogenen Zähne fest halten.

19, die drey Zahnräder, welche die Walzen führen, so von oben das Stroh hervor treiben. Ein jedes Rad hat 84 Zähne, in der Mitte eine, 1 Zoll große, viereckige Oeffnung, wodurch die Welle der Walze geht, die mit einem eisernen Splint befestiget wird.

20, ist eine dergleichen Welle, welche erstlich mit dem langen Theile durch die Walze fest getrieben wird, daß auf beyden Seiten die abgeründeten Achsen mit der Walze gleich stehen; alsdenn wird das Zahnrad auf den kurzen vierkantigen Theil aufgesteckt, und mit einem vorgesteckten eisernen Splint versehen, damit es nicht abfalle.

21, eine Walze, welche mit so viel abgeschärften eisernen Regeln oder Linealen besetzt ist, wie die Figur in der ganzen Peripherie andeutet.

22, ein dergleichen Lineal von etwas starkem Eisenblech; auf beyden Enden sind solche ausgeschlitzt, wozwischen die eisernen Bänder gehen, womit die Walzen beschlagen sind, damit dieselben nicht heraus fallen können. Die Walzen sind von Eichenholz, und die Lineale stehen etwas über die Hälfte heraus.

23, eine Druckfeder, deren 6 vorhanden sind, nähmlich auf jedem Gestelle der Walze eine, die auf dem abgeründeten Theile der Welle fest auf liegen. Eine solche Feder ist von der Spitze bis an die Ründung 14 Zoll lang, ¾ Z. breit, ¼ Z. dick; das Bogenstück ist mit 3 starken Holzschrauben befestigt.

24, ein Aufgerichte, in Gestalt eines Stuhles. An statt des Sessels geht ein bewegliches Rollholz, und über dieses ein dreyfacher lederner Riemen, so den Preßklotz, welcher das Stroh zusammen drückt, in die Höhe hebet. Der andere Theil, welcher die Rückenlehne vorstellt, geht zwischen den parallel laufenden Latten, 26, und ist an der vordersten befestigt.

25, ein

25, ein Wellbaum, welcher in der Mitte 6 Zoll im Diameter hat, woran der Riemen des Preßklotzes angeschnallt ist. In der folgenden Zeichnung findet man dieses unter 36 deutlicher vorgestellt.

26, zwey parallel laufende Querlatten, welche an den fest stehenden Ständern eingeblattet sind, zwischen welchen der Schneiderahmen seine Lehne zum perpendikulären Auf- und Niedergehen hat.

27, die fest stehenden Ständer, zwischen welchen alles bewegliche und unbewegliche seine Abtheilung hat.

28, das Schneide- oder Stroh-Messer.

30, die ganze Schneidelade mit ihrem Untergestelle.

31, der Abschnitt vom Hintertheile der Schneidelade.

32, der Ständer, zwischen welchen das Hintertheil des rechtwinkeligen Hebels, 16, in seiner gehörigen Dicke und Länge befindlich ist.

33, die beyden mit Bohrlöchern versehenen starken Latten, worin der Hebel 14 gestellet wird, nachdem die Schieber viel oder wenig Stroh vorschieben sollen.

34, das Fußgestell vom Hintertheile, welches in dem Maße höher und breiter ist als das Vordertheil.

Aufriß von vorn.

35, die fest stehenden Ständer.

36, zwey Knaggen mit zwey Bohrlöchern nach inwendig angebracht, in welchen der Wellbaum 25 beweglich geht, auf deren Mitte die große eiserne Schnalle zu sehen ist, woran der Riemen des Preßklotzes nach Erfordern angeschnallet wird.

37, ein Hebel, welcher in eben demselben Wellbaum eingezapfet ist, und seinen Ruhepunct auf einem festgenagelten Daumen des Schneiderahmens hat. Wenn nun der Schneiderahmen den Hebel in die Höhe hebet, so muß der Wellbaum den Preßklotz auch in die Höhe ziehen, damit unterdessen das Stroh hervor geschoben werden könne.

38, eine von den parallel laufenden Querlatten 26, zwischen welchen das Gestelle, 24, mit seiner Lehne an dieser vordersten angenagelt ist, und aus Bretern besteht.

39, dasselbe Gestell, wie solches von vorn mit der Mündung der Schneidelade parallel herunter läuft.

40, vier rechtwinkelige starke Federn, welche den Schneiderahmen an der Schneidelade mit seinem Strohmesser andrücken müssen. Ehe diese Federn angeschraubet sind, machen sie, ihrer Natur nach, einen etwas stumpfen Winkel, indem sie

sonst

sonst nicht andrücken könnten. In der Gegend, wo die Federn ihren Druck haben, ist der Schneiderahmen mit weißbüchenen Sohlen belegt, welche, wenn sie abgelaufen sind, wieder erneuert werden müssen.

41, der Schneiderahmen in seiner gehörigen Breite; unterwärts geht er mit seinen Seitenstücken durch den gedielten Boden in Quadratöffnungen, wie auch oberwärts durch die parallel laufenden Latten.

42, das Schneidemesser in seiner Lage nach seiner Breite. Die Dicke ist ½ Zoll. Es geht nach der Schneide keilförmig zu. An den Schneiderahmen hat es für sich noch ein besonderes schräges Lager, so daß nur die Schneide und nicht der Rücken des Messers am Stahl der Mündung der Schneidelade herab gleitet. Die Schrauben, auf welche es erstlich aufgesteckt wird, neigen sich gleichfalls niederwärts; alsdenn wird es mit Flügelschrauben=Müttern fest angezogen. Die Mündung der Schneidelade ist auf allen drey Seiten mit recht geradem und glattem Stahl ausgelegt, welcher von inwendig mit Nieten angezogen ist.

43, die Knagge von vorn, welche den rechtwinkeligen Hebel 16 führt.

44, das mit einer harten hölzernen Sohle versehene Lager, worin der Hebel 14, welcher die drey Strohschieber führt, gehet.

45, ein verkürzter Strohschieber in der Breite.

46, der Preßklotz mit einer eisernen Handhabe, welcher das Stroh nieder drückt.

47, der Preßklotz in würfelförmiger Perspective; in der Dicke hat er 6 Zoll; auf beyden Seiten ist er mit doppelten Fugeleisten versehen, welche in die Fugen der Schneidelade ziemlich schliesrecht auf und nieder gehen; unterwärts ist er von hinten nach vorn ⅔ der Dicke abgeschräget. Dieser Klotz ist von Eichenholz, und mit 140 Pfund Bley ausgegossen.

48, ist der vorgedachte Hebel 12, welcher sich mit seinem Bogen hinter der großen Getriebwelle herum ziehen muß, um den Schneiderahmen durch die Hebelkraft der Kurbe in die Höhe zu stoßen.

49, das unterste Ende dieses Hebels, welches zeigt, wie die Verkröpfung der Kurbe, 9, zwischen zwey Stückchen weiches Holz mit Keilen befestiget wird, nach Anweisung der Grundlage tuv.

Es trägt zur Ersparung des Strohes, welches das Vieh zum Futter nöthig hat, sehr vieles bey, wenn man dasselbe, so viel möglich zu Häckerling schneiden läßt. Es nimmt solches nicht allein weniger Stroh weg, sondern gereicht auch dem Vieh selbst zum wahren Nutzen. Man erwäge nur, wie viel das Vieh von dem ihm so bloß vorgelegten Stroh unter die Füße tritt; und ich bin überzeugt, daß es öfters nur die Hälfte, höchstens nur zwey Drittel, davon genießt. Da aber von dem Häckerling, wenn die Fütterung damit ordentlich eingerichtet wird, nichts verloren geht, sondern das Vieh alles, was ihm eingeschüttet wird, genießt, so ist offenbar, daß dadurch eine große Menge Stroh ersparet werden könne.

Man pflegt zwar wider diese Art zu füttern, welche dem faulen Gesinde etwas mühsamer fällt, einzuwenden, daß das Stroh, welches von dem Vieh unter die Füße getreten wird, deshalb nicht verloren gehe, indem der Dünger dadurch gar sehr vermehret werde. Allein, ob ich gleich für die Vermehrung des Düngers gar sehr eingenommen bin, so scheint mir dieses doch nicht die beste und zuträglichste Art, um dazu zu gelangen, zu seyn. Denn die Erfahrung lehret, daß das Gersten- und Hafer-Stroh, als welches gemeiniglich zur Fütterung des Viehes genommen wird, nicht eben die beste Materie für den Dünger ist. Wäre dieses aber auch nicht, so würde es doch allemahl eine verkehrte Wirthschaft seyn, wenn man für die Vermehrung des Düngers mit so großem Eifer, daß das Vieh darüber zuletzt Noth leiden, oder doch wenigstens mit erkauftem fremden Futter kümmerlich erhalten werden müßte, Sorge tragen wollte. Hat man sein Vieh völlig ausgehalten, und dennoch, ohne Verletzung des beständigen Vorrathes, dergleichen Futterstroh übrig: so ist es alsdenn noch immer Zeit, solches zur Verstärkung seiner Misthaufen anzuwenden.

Durch das Häckerlingfüttern wird nicht allein ein großer Theil des Strohes ersparet, sondern es ist auch dem Viehe selbst weit gedeihlicher und zuträglicher. Denn zu geschweigen, daß der Häckerling von dem alten und jungen Vieh weit besser, als das ihnen so bloß vorgelegte Stroh, gezwungen wer-

den kann, so bringt es auch die Natur der Sache mit sich, daß solcher überhaupt allem Vieh mehr zu Nutzen kommen müsse. Das Stroh an und vor sich selbst kann, weil es gar keine Säfte bey sich führt, sondern ein abgestorbenes und todtes Wesen ist, dem Vieh wenig oder gar keine Nahrung geben. Es ist nur gleichsam ein Vehiculum der Säfte, die das Vieh genießt, oder sonst bey sich hat. Je leichter nun dieses Vehiculum von den Säften imbibiret werden kann, je bequemer und gedeihlicher ist es zur Fütterung. Aus diesem Grunde ist das Weitzen= und Gersten=Stroh ein weit besseres Futter, als das Rocken= und Hafer-Stroh, weil jene Arten viel poröser sind, und also von den Säften, durch welche sie erst zu einiger Nahrung geschickt gemacht werden sollen, leichter durchdrungen werden können. Aus eben diesem Grunde ist auch offenbar, daß der Häckerling weit gedeihlicher, als das bloße Stroh, seyn müsse.

Der Häckerling wird entweder gröber oder feiner geschnitten. Der gröbere für Pferde und Rindvieh, darf nicht über $\frac{3}{16}$, höchstens $\frac{1}{4}$ Zoll lang seyn; der feinere aber für Schafe, muß noch kürzer, auch von gleicher Güte und Weiche seyn, welches letztere man schon durch den Druck auf den Häckerlingsladen bewirken kann.

Für die Pferde wird insgemein das Rocken= zuweilen auch Weitzen=Stroh zu Häckerling geschnitten. Das Stroh vom Sommerrocken ist hierzu dienlicher, als das zuweilen sehr dickröhrig gewachsene Winter-Rocken=Stroh. Sowohl das Rocken= als Weitzen-Stroh muß zu diesem Behuf recht trocken eingebracht seyn; denn wenn es in der Nässe eingefahren, und hernach in der Scheune dumpfig geworden ist, fressen sich die Pferde gern faul. Das Haferstroh aber wird ihnen nicht leicht geschnitten, es wäre denn Mangel an jenem; und es lassen Einige lieber Gerstenstroh unter

das

das Rockenstroh schneiden. Dieser Häckerling muß für die Pferde so klein, als möglich, geschnitten werden; denn kleiner Häcksel, sagen die Bauern, ist halb Mengsel. Man muß sich aber dabey vorsehen, daß man keine Schütten, worunter Radenstroh ist, für dieselben mit schneide. Wenn der Häckerling, wie gemeiniglich geschieht, mit Hafer gemenget wird, so nimmt man zwey Mahl so viel Häckerling als Hafer; wird aber Korn gefüttert, so nimmt man vier Mahl so viel Häckerling als Korn. Auf ein Pferd so wohl, als auf einen Zugochsen, werden wöchentlich 2 Scheffel Häckerling gerechnet. Den Ochsen kann man auch Gerstenstroh mit unter das Rockenstroh schneiden. Einige lassen den Zugpferden, an statt des Hafers, Wickenfutter untermengen, oder lauter Wicken, als: unter 2 Bünde Rockenstroh, 1 Bund Wicken, oder eine Hafergarbe zum Untergemenge schneiden. Das geringste, aber auch den Pferden am wenigsten gedeihliche Mengsel, sind die Kleyen, welche begossen, und unter den Häckerling gemischt, also verfüttert werden.

Zu dem Häckerlingschneiden muß, in der Nähe des Pferdestalles, ein besonderes Behältniß vorhanden seyn. Denn die Schneidelade in dem Stalle selbst, wenn er auch sonst geräumig genug dazu wäre, zu haben, ist nicht nur gefährlich, sondern auch dem Häckerling nachtheilig. Gefährlich ist es, weil sich des Nachts, oder auch wohl am Tage, wenn man die Knechte zu anderer Arbeit gebrauchet, öfters ein Pferd losreißt, und gewiß seinen ersten Gang nach dem Häckselhaufen, weil es daselbst etwas zu fressen zu finden vermuthet, nimmt. Bey dieser Gelegenheit geschieht es nicht selten, daß das Pferd in die Klinge tritt, und sich eine Verletzung zufuget, wodurch es auf immer unbrauchbar bleibt. Schädlich aber ist auch das Schneiden des Häckerlings in dem Stalle selbst, weil derselbe, wenn er in Vorrath geschnitten werden muß,

den

den Geruch und die Ausdünstungen der Pferde gar zu stark an sich zieht, und ihnen dadurch verekelt wird. Denn die Erfahrung lehret, daß sie alle Sachen, die ihren eigenen Geruch angenommen haben, nicht gern fressen; wie man dieses so gar bey dem Stroh und Grase, welches auf ihren Mist gewachsen ist, bemerkt.

Wenn Häckerling in Vorrath geschnitten, und über einen Haufen geschüttet wird, pflegt er leicht stinkend oder muffig zu werden, zumahl wenn er niedrig auf der Erde oder an dumpfigen Orten liegt; daher man ihn in einem besondern, trocknen und luftigen Gemache, welches der Häckerlingsboden oder die Häckerlingskammer genannt wird, verwahren, und daselbst nicht allzu dick auf und über einander schütten muß. Ein solcher Boden oder Kammer muß billig gegen Morgen liegen, und durchaus nicht gepflastert seyn, weil der Häckerling die Feuchtigkeit davon gar leicht an sich zieht, und davon anläuft, stinkend und muffig wird, sondern einen gut gedielten Fußboden haben, und, gleich andern Böden und Kammern, so wohl vor Menschen, als vor Hunden und Katzen, welche gern ihren Unflath unter den Häckerling zu verbergen pflegen, verschlossen werden können. In dem Pferdestalle wird der Häckerling nebst dem Hafer, in einem besondern Behältniß, welches der Futterkasten heißt, wovon im Art. Pferd sprechen werde, aufbehalten.

Gegen die Häckerlingsfütterung werden nicht selten die Arbeit und Kosten, die durch das Häckselschneiden verursachet werden, zum Vorwande gebraucht. Man macht sich aber die Sache schwerer, als sie in der That ist; wenigstens sind die Kosten und Arbeit, welche hierauf verwendet werden müssen, nicht von der Wichtigkeit, daß sie nicht von dem Nachtheile, der aus dem Rauhfüttern entsteht, weit überwogen werden sollten. Ein Wirth, der jetzt bey dem Rauhfüt-

tern nur 30 Stück Kühe hält, kann bey der Häcksel-Fütterung gewiß 50 halten; ungereimt aber wäre es, wenn man behaupten wollte, daß die zum Häckselschneiden erforderlichen Kosten mehr betragen, als 20 Kühe einbringen würden. Eine Mannsperson kann auf den gewöhnlichen Futterladen täglich wenigstens anderthalb Wispel oder 36 Scheffel Häcksel zubereiten. Dieses ist das gewöhnliche Tagewerk, welches auf allen königl. preußischen Aemtern die Dienstleute, welche zu diesem Geschäfte gebraucht werden, verrichten müssen. Hätte man lauter treues Gesinde und Dienstleute, deren Fleiß nicht erst durch Zwang und Gewalt aufgemuntert werden dürfte, so würde hierunter noch ein weit mehreres geschehen können. Für eine melke Kuh, welche Häckselfutter bekommt, werden täglich nicht mehr als $\frac{3}{4}$ Scheffel Häcksel, (welches ungefähr $6\frac{1}{2}$ Pfund wiegen wird,) bey Voraussetzung eines guten und kräftigen Anmengsels, erfordert. Wenn nun ein Fröhner täglich 36 Scheffel Häcksel schneiden kann, so ist offenbar, daß damit 48 Stück Kühe unterhalten werden können. In einer Kuhmelkerey von 100 Stück also würden täglich nur zwey, und, wenn man allenfalls das verhältnißmäßig zu haltende junge Vieh mit dazu rechnen will, drey Futterschneider nöthig seyn. In den meisten Landwirthschaften kann diese Arbeit durch die Handdienste, die, wenn das Gut sonst eine ordentliche Einrichtung hat, mit den nöthigen Arbeiten allemahl in einem gehörigen Verhältniß stehen müssen, verrichtet werden. Sollte aber dieses auch nicht geschehen können, sondern Tagelöhner dazu genommen werden müssen (welche täglich 3 oder 4 Groschen ohne Speisung bekommen,) so wird doch der Lohn allemahl weit geringer, als der aus der Häckselfütterung zu erwartende Nutzen ist, fallen.

Daß das Häckselschneiden eine Arbeit sey, der sich die zu Handdiensten verpflichteten Unterthanen

an

an ihren Dienstagen nicht entziehen können, bedarf keines Beweises, da die Nothwendigkeit des Viehes in einer jeden Wirthschaft jedermann zur Genüge bekannt ist, und dieses im Winter den Häcksel oder die Siede zu seiner Fütterung nicht entbehren kann. In wie weit aber die Unterthanen die zu diesem Geschäfte erforderliche tüchtige Häcksellade mit auf den Dienst zu bringen schuldig seyn, beruhet auf dem Unterschiede unter den eine eigene Wirthschaft habenden Unterthanen, und den bloßen Einliegern. Ein jeder Unterthan, welcher Land besitzt, muß auch Vieh halten, und zu dessen Ernährung wird, wenigstens zur Winterszeit, Häcksel oder Siede erfordert. Hieraus folgt, daß ihm in seiner eigenen Wirthschaft eine eigene Häcksellade unentbehrlich sey, und er also solche auch, weil sie zu den gewöhnlichen Wirthschaftswerkzeugen gehört, mit auf den herrschaftlichen Dienst bringen müsse. Ein Einlieger hingegen hat kein eigenes Land, und er braucht daher auch, da er kein Vieh halten kann noch darf, kein dergleichen zum Futterschneiden für dasselbe bestimmtes Werkzeug. Vorgedachte, eine eigene Nahrung besitzende und zu Handdiensten verpflichtete, Unterthanen sind nur mit den allenthalben gewöhnlichen kleinen Häcksselladen auf dem herrschaftlichen Dienst zu erscheinen schuldig; doch muß solche Häcksellade, wenn die Zeit nicht versäumet, und gute Arbeit verrichtet werden soll, die gehörige Tüchtigkeit, d. i. ein gutes, wohl verstähltes und gehörig geschärftes, auch hinlänglich breites, Messer haben. An den meisten Orten ist den Unterthanen, wenn sie am Dienste zum Häckselschneiden gebraucht werden, eine gewisse Quantität, die sie an jedem Tage bereiten müssen, vorgeschrieben. Die geringste Quantität besteht, in den kurzen Tagen, in 1 Wispel oder 24 Scheffel. Da aber die Erfahrung lehret, daß die Unterthanen, deren Schuldigkeit hierunter auf etwas gewisses be-

stimmt ist, den Häckſel nicht ſelten eines Fingers lang zu ſchneiden pflegen, wodurch ſie zwar von der Arbeit deſto geſchwinder wegkommen, der Häckſel ſelbſt aber für keine Art des Viehes tauglich iſt: ſo muß bey dieſer Einrichtung darauf Achtung gegeben werden, daß der Häckſel nicht zu lang gerathe. Ob gleich das Rindvieh mit etwas längerm Häckſel, als ein Pferd, fürlieb nimmt, ſo darf derſelbe für jenes, wenn er ihm gedeihen ſoll, nicht über ½ Zoll lang ſeyn.

Der Häckſel, welcher von den Unterthanen am Dienſte geſchnitten wird, pflegt nur hauptſächlich für das Rindvieh beſtimmt zu ſeyn, weil in ordentlichen Wirthſchaften ſich ein jeder Pferdeknecht das für ſeine unterhabende Pferde benöthigte Futter ſelbſt zubereiten muß. Indeſſen kann es auch Fälle geben, wo dergleichen Pferdehäckſel zu ſchneiden, von den Dienſtunterthanen verlanget wird. Es kann aber ein Hofdiener in den langen Tagen ganz füglich 18 bis 20 Scheffel Pferdehäckſel (höchſtens ¼ Zoll lang), und 1 Wſp. 12 Scheff. Rindviehhäckſel (höchſtens ½ Zoll lang), in den kurzen Wintertagen hingegen von jenem 12 bis 14 Scheffel, von dieſem aber 1 Wiſpel, bereiten. Er iſt zwar, bey gehörigem Fleiße, zu beyden Zeiten und bey beyden Sorten ein weit mehreres zu verrichten im Stande; allein, ohne Tagewerk wird er, theils durch die Richtung ſeiner Häckſellade, und theils durch das beſtändige Streichen und Klopfen (Dengeln) des Meſſers, die Arbeit dermaßen zu verzögern wiſſen, daß dieſes nicht einmahl heraus kommt; und bey einem jeden Häckſelſchneider einen eigenen Aufſeher zu beſtellen, würde eben ſo beſchwerlich, als unmöglich, ſeyn.

Da übrigens der friſch geſchnittene Häckſel von dem Viehe weit lieber, als der alte und ſchon eine Zeit lang aufbehaltene, welcher nicht ſelten dumpfig zu werden pflegt, gefreſſen wird: ſo muß ſich ein jeder Unterthan auch die Zeit, die ihm hierzu von der Herr-

schaft angedeutet wird, gefallen lassen; und er kann nicht verlangen, daß er diesen Häcksel, wenn und zu welcher Zeit er es für bequem findet, zubereiten wolle.

Sollte aber an einem oder andern Orte ein Mangel an Handdiensten, oder der Rindviehstand so stark seyn, daß das gewöhnliche Häckselschneiden theils nicht hinreichte, theils zu kostbar fiele, so hat man ja die, oben beschriebene, neuere Erfindung von Handhäcksel-Mühlen, oder solchen Mühlen, welche von Pferden oder Ochsen getrieben werden, worauf alle Stunden 4 Wispel geschnitten, wodurch also täglich ganz füglich für 500 und mehr Stück Rindvieh das benöthigte Häckselfutter geschaffet werden kann, womit zugleich andere Nebenwerke, als: Grützstampfen, Dreschmühlen oder Oehlmühlen rc. verbunden, und folglich auch dadurch, außer dem Häckselschneiden, noch andere Vortheile gestiftet werden können. Auf einem Landgute aber von 12 bis 15 Wisp. Aussaat, wo etwann 70 bis 80 Stück Rindvieh, und 6 bis 8 Pferde gehalten werden, und wo es an Leuten und Handdiensten nicht fehlt, eine eigene Häckselmühle anzulegen, würde eine wahre wirthschaftliche Thorheit seyn, und auf eine bloße Prahlerey und Verschwendung hinauslaufen.

Es entsteht hier die Frage: Ob, wenn von einem Lehensbesitzer eine Häckselmühle erbauet worden, solche, bey Absonderung des Lehens und Erbes, zu dem Lehen oder zu dem Erbe zu rechnen sey? Es ist zwar die Maschine selbst von der Beschaffenheit, daß sie stückweise aus einander genommen und wieder an einem andern Orte angebracht werden kann; nimmt man aber die Sache nach dem gemeinen oder sächsischen Lehenrechte, so wird man doch nicht mit Recht behaupten können, daß dergleichen Mühlen zum Erbe gehören. Es sind dieselben, wie schon der Augenschein von selbst gibt, in den meisten dazu gehörigen

Stücken erd- band- wand- nieth- und nagelfest; folglich müssen sie schon aus diesem Grunde, nach dem gemeinen so wohl als sächsischen Rechte, bey dem Lehen bleiben. In Ansehung des sächsischen Lehenrechtes hat dieses um so weniger ein Bedenken, als die Maschine der Häckselmühle nicht im Freyen aufgestellet werden kann, sondern dazu ein eigenes Gebäude nöthig ist. Wenn nun, nach diesem Rechte, alle Gebäude dem Lehen heim fallen, so muß auch die Häckselmühle, weil sie, eben so wie bey allen andern Mühlen, ein Zugehör des Mühlengebäudes ist, für ein Lehens-Stück angesehen werden. Die verschiedenen Wirkungen dieser beyden Lehenrechte bestehen, in diesem Falle bloß darin, daß der Lehensfolger dieselbe, nach dem gemeinen Rechte, den Allodialerben als eine Guts-Melioration vergüten muß, nach dem sächsischen aber frey und unentgeldlich erhält.

Wollte man hierbey auf den von den Rechtslehrern angenommenen willkührlichen Satz: daß nicht die Befestigung allein eine Sache zu einem Lehenszugehör mache, sondern auch eine Bestimmung zum immerwährenden Gebrauch desselben hinzu kommen müsse, zurück gehen: so würde allerdings, ehe man dergleichen Häckselmühle dem Lehen mit Zuverlässigkeit zueignen könnte, vorher die Richtigkeit der Bestimmung ausgemachet werden müssen. Sehr selten findet man, daß der letzte Lehensbesitzer sich in dergleichen Dingen wegen einer solchen Bestimmung deutlich und ausdrücklich erklärt hätte. Die Sache bleibt daher gemeiniglich zweifelhaft, und beruhet auf blosen rechtlichen Muthmaßungen. Man nehme nun den Fall, wie man solches fast durchgehends wahrnehmen wird, daß sich der Erblasser nicht ausdrücklich, ob die von ihm erbauete Häckselmühle zum immerwährenden Gebrauche des Lehens bleiben solle, erklärt habe: so wird es nothwendig darauf ankommen, ob hierunter mehr Vermuthung für das Lehen, oder für das Erbe, vorwalte. Häckselmühlen sind Maschinen, welche sonst zu nichts als zum Häckselschneiden für das auf einem Landgute befindliche Vieh gebrauchet werden können; so bald sie sich also in den Händen eines Besitzers befinden, welcher kein Vieh hat, so sind sie unbrauchbar, können

also

also auch den Allodialerben, die an dem Viehstande des Gutes weiter keinen Antheil haben, als daß ihnen derselbe bezahlet werden muß, nichts nützen; denn wohl das Vieh, welches der Lehensfolger den Landerben hat bezahlen müssen, nicht aber das dafür bezahlte Geld, ist, um die Sache recht handgreiflich zu machen, des Häckfels benöthigt.

Was kann auch wohl ein Lehensbesitzer bey Anlegung einer solchen Mühle für eine andere Absicht gehabt haben, als daß dieselbe zur beständigen Bequemlichkeit der Wirthschaft auf dem Lehengute gereichen sollte! Wäre dieses seine Absicht nicht gewesen, so müßte daraus folgen, daß nach seinem Tode das daran befindliche Eisen abgeschlagen und verkaufet, das Holz aber zur Feuerung gebrauchet werden sollte. Denn hinterläßt er seinen Töchtern und den Allodialerben kein besonderes Allodial-Gut, so ist von einer solchen zerstöhrten und abgerissenen Häckselmühle fast kein anderer Gebrauch zu machen. Hinterließe er aber, außer dem Lehengute, noch ein besonderes Allodialgut, so würde zwar freylich die angelegte Häckselmühle seinen Erben mehr zu Nutzen kommen können; es ist aber nicht zu vermuthen, daß er in diesem Falle nicht die Mühle lieber auf dem Allodial-, als Lehengute angeleget haben sollte.

Oeconomia forensis, 4 Band, S. 105, f.

Die Allodialerben der Lehens-, Fideicommiß- und Majorats-Besitzer, auch überhaupt aller derjenigen, die ein Landgut *sub titulo lucratiuo* **in Genießbrauch haben, werden, wenn auch gleich die angelegte Häckselmühle von dem größten Nutzen seyn sollte, dennoch nur sehr selten eine Vergütung der darauf verwendeten Kosten zu fordern berechtigt seyn.** Die zu solchem Werke nöthige Ausgabe ist nicht von der Wichtigkeit, daß sie das Verhältniß des Ueberschusses von den Früchten so leicht übersteigen wird. Ein Landgut, auf welchem die Anlegung einer Häckselmühle wahren Nutzen stiften kann, setzt, nach der oben davon gegebenen Anweisung, schon einen wichtigen Ertrag und Werth des Gutes voraus; denn ein hoher oder niedriger Viehstand ist allemahl der richtigste Maßstab, nach welchem der Werth und Ertrag eines Landgutes bestimmet werden kann. Wenn nun

die Erbauung einer Häckselmühle, nach aller bisherigen wirthschaftlichen Erfahrung, — höchstens auf 250 bis 300 Rthlr. zu stehen kommt: so fällt von selbst in die Augen, daß diese Kosten, wenn sie recht angebracht sind, allemahl von dem Ueberschuß der Gutseinkünfte bestritten werden können. Den *sub titulo oneroso* besitzenden Genießbrauchern hingegen, wohin in diesem Falle auch die Zeitpächter gerechnet werden mögen, steht nichts entgegen, warum sie nicht den gegenwärtigen Werth einer solchen Häckselmühle zu fordern befugt seyn sollten. Der Nutzen derselben ist schon oben erwiesen worden, und die dazu nöthigen Kosten bestehen hauptsächlich in baren Auslagen, welche durch eigenen Dienst und Leute nur wenig erleichtert werden können.

Oeconomia forensis, 3 Band, S. 447, f.

Häckerlings-Bank, } s. im vorhergehenden Art.
Häckerlings-Boden, }
Häckerlings-Kammer, }
Häckerlings-Mühle, }

Häckse, siehe Häkse.

Häcksel, siehe Häckerling.

Häfen, siehe Hefen.

Häft, siehe Heft.

Häftchen, Häftel, Häftelhaken; siehe Haft 2.

Häfteln, mit Häfteln befestigen. So häfteln die Jäger die Leinen, wenn sie solche an die Häftel oder Pfähle und Pflöcke anbinden. Im Oberd. ist anhäfteln, zuhäfteln, aufhäfteln, mit einem Häftel, d. i. einer Stecknadel an- zu- oder aufstecken.

Häge-Bereiter, Gehägebereiter, Hägereiter, Heidereiter, Ueberreiter, ein Forstbedienter, welcher die Jagd- und Forstgehäge zu bereiten hat, damit von niemanden Eingriffe in dieselben geschehen. Die Hägereiter sind an einigen Orten mit den ordentlichen Jägern einerley; anderwärts aber bedeuten sie mehr nicht,

als daß sie die Gränzen und Gehäge bereiten, und auf die Hägung des Holzes und Wildes, wie auch auf die Vertilgung der Raubthiere bedacht seyn müssen; daher ihnen gemeiniglich ein Pferd auf herrschaftliche Kosten in freyem Futter gehalten wird.

Häge-Holz, Holz oder ein Gehölz, welches gehäget, d. i. geschonet wird, in einigen Gegenden Hainholz, zum Unterschiede von einem Hauholze.

Häge-Mahl, in einigen Gegenden, z. B. in Thüringen, ein niederes Gericht, welches des Jahres ein oder mehrere Mahle, gemeiniglich im freyen Felde gehalten wird, Gränzirrungen, Felddieberenen und andere Feldsachen zu entscheiden. Von dem folgenden hägen, und Mahl, eine Versammlung, besonders gerichtliche Versammlung. Siehe Feld-Gericht.

Häge-Reis, in dem Forstwesen, junge schlanke Bäume, oder so genannte Stangen, welche man auf den jungen Schlägen oder Hauen stehen läßt, Bäume daraus zu ziehen; Laßreiser, Vorständer; siehe Th. XIV, S. 572.

Häge-Reiter, siehe Häge-Bereiter.

Häge-Säule, siehe Jagd-Säule.

Häge-Schau, Hageschau, an einigen Orten die Schau, d. i. Besichtigung der Zäune und Hage an den Wegen.

Häge-Schaub, Häge-Scheibe, s. Häge-Wisch.

Häge-Schlag, ein gehägter, zu verletzen verbothener Schlag, d. i. Theil eines Gehölzes; im gem. Leben auch wohl ein Hainschlag oder Heuschlag.

Häge-Wasser, ein gehägtes Wasser, worin der Fisch- und Krebsfang verbothen ist; ein Bannwasser, im Gegensatze eines Freywassers, worin jedermann zu fischen und zu krebsen frey steht.

Häge-Weide, eine gehägte Weide, welche mit dem Viehe nicht betrieben werden darf.

Häge-Wiese, eine solche gehägte Wiese; eine Wiese, welche Gartenrecht hat, und worauf ohne des Eigenthümers Willen niemand weiden darf.

Häge-Wisch, in der Landwirthschaft, ein Wisch Stroh, oder ein Bündel Reisholzes, welches auf eine Stange gestecket wird, einen gehägten Acker, Schlag, Wald u. s. f. damit zu bezeichnen; im Oberdeutschen eine Hägescheibe, Hägeschaub, Hainscheibe, Heu-Schaub. Einen Hau, eine Wiese, einen Acker mit Hägewischen abstecken.

Häge-Zeit, diejenige Zeit, da das Wildbret gehäget, d. i. geschonet, nicht gejaget noch gefangen wird; die geschlossene Zeit, die Grußzeit, die Schonzeit, die Wald-Sperre.

1. Hägen, ist nur im Niedersächs. für ergetzen üblich. Das häget ihn, ergetzet ihn, verursacht ihm eine lebhafte innere Freude. Imgleichen als ein Reciprocum, sich hägen, sich lebhaft und innerlich freuen. Siehe in den Supplem. Behagen.

2. Hägen, mit einem Hage oder Zaune einfassen, und dadurch vor der Beschädigung bewahren.

1. Eigentlich. Einen Acker, ein Stück Wiese hägen, wo aber einhägen üblicher ist. In weiterer Bedeutung, auch auf andere Art, z. B. durch einen aufgeworfenen kleinen Graben, durch einen aufgesteckten Strohwisch (Hägewisch) u. s. f. oder auch nur durch ein bloßes Verboth vor Beschädigung oder dem Gebrauche anderer bewahren, wo es häufig von Grundstücken üblich ist. Eine Wiese hägen, sie mit dem Viehe nicht betreiben lassen. Einen Wald hägen, kein Holz darin fällen lassen. Junges angeflogenes Holz hägen, es mit dem Viehe nicht behüten lassen. Das Wild hägen, es schonen, nicht durch Jagen vermindern.

2. Figürlich. 1) Dulden, unterhalten, verbergen und beschützen, in einigen Fällen. Diebe bey sich hä-

hägen, daher im Oberdeutschen auch ein Häger, einen Hehler bedeutet. Die Bosheit bey einem andern hägen, sie an ihm dulden und unterstützen. Einen Haß wider jemanden hägen, bey sich dulden und unterhalten. Viele Vorurtheile hägen. Einen Zweifel hägen. In weiterer Bedeutung oft nur für haben, von Vorstellungen, Gedanken u. s. f. Eine geringe, eine hohe Meinung von sich hägen. 2) Sparen, zu Rathe halten, eine nur im Niedersächsischen übliche Bedeutung. Viel Geld zusammen hägen, sparen. Aufhägen wird daselbst für aufheben gebraucht. 3) Fristen, verlängern, ein gleichfalls ungewöhnlicher Gebrauch. 4) Ein Gericht hägen, halten, ein noch in der Gerichtssprache mancher Gegenden üblicher Ausdruck, welcher von den Schranken hergenommen zu seyn scheint, mit welchen man die Gerichtsplätze zu umgeben pflegte, besonders zu der Zeit, da die Gerichte noch unter freyem Himmel gehalten wurden.

So auch die Hägung.

Das Angels. hogian, Dän. hegne, und Schwed. haegna, bedeuten gleichfalls mit einem Zaune umgeben. Für schützen, kommt bey den schwäbischen Dichtern auch heien, und Heie für Schutz vor, und noch jetzt sagt man im Oestreichischen hayen für hägen. Die Niedersf. hägen, gütlich thun, und Häge, Pflege, Vergnügen, Lust, gehören zu dem vorigen Zeitworte.

1. Häger, (der) siehe Häger-Gut.

2. Häger, (der) im gem. Leben, Hügel von Sande oder Erde in den Ströhmen, oder an dem Ufer, welche das Wasser daselbst ansetzt, und auch Anlagen, Horsten, Sandhorsten, und wenn sie größer sind, Werder genannt werden. Siehe Hügel, von welchem Worte es nur in dem Suffixo unterschieden ist.

Diejenige Arbeit, durch welche man Zusätze vom Lande zu den Ufern zu gewinnen, oder ein Stück Land aus dem Wasser zu gewinnen und mit seinem Ufer zu vereinigen suchet, wird die Anhägerung genannt; siehe Th. II, S. 155, fgg.

Häger-Gericht, s. im folg. Artikel.

Häger-Gut, eine nur in Niedersachsen übliche Benennung einer gewissen Art dienstleistender Bauergüter, welche auch hagerische und holtensche Güter genannt werden. Die Besitzer solcher Güter, welche Häger-Männer heißen, haben die völlige Nutzung, müssen aber dem Hägerherren oder Hägerjunker, d. i. dem Grundherren, gewisse Dienste leisten, ihm den Zehenten und einen bestimmten Erbzins geben. Ein neuer Besitzer muß um die Belehnung ansuchen und die Höhr bezahlen. Die Hägermänner stehen wegen dieser Güter unter einem besondern Hägergerichte, welches sein eigenes Hägerrecht hat.

Häger-Herr, s. im vorhergeh. Artikel.

Häger-Hufe, in einigen niedersächsischen Gegenden, eine Art Hufen, welche 60 Morgen Ackers, oder 4 Hakenhufen, oder 2 Land- oder Dorf-Hufen hält. Eine Haken-Hufe hält daselbst 15, eine Land- oder Dorf-Hufe 30, und eine Tripelhufe 45 Morgen.

Häger-Junker, } siehe Häger-Gut.
Häger-Mann, }
Häger-Recht, }

Hägerkeit, siehe Hager.

Hägling, in Oberdeutschland eine Art kleiner Weißfische, welche im Canton Freyburg Pfärren, in Lucern Nachtfische genannt werden; Albula minima *Gesn.* der den Nahmen Hägling durch kleiner Häring erkläret.

Hägs-Mann, (der) die Hägsleute, in einigen Gegenden ein Feldnachbar, dessen Acker nur durch einen Hag oder Zaun von dem Acker des andern abgesondert ist.

Häher, (der) Häger, Hegter, Heher, Heyer, Hieger, ein Geschlechtsnahme, welcher eben die Vögel andeutet, die bereits im X Th. S. 768, fgg. unter dem Nahmen Aelster, Corvus pica *Linn.* vorgekommen sind.

sind. Ob nun gleich Einige die Häher zwar zu den Aelstern rechnen, und sie nur als eine besondere Art derselben ansehen, so bleibe ich doch lieber bey der allgemeinen Bedeutung, und halte Aelster und Häher für einerley Geschlechtsbenennungen. Es sind die gemeinen Aelstern und die gemeinen Häher, als Arten von einander unterschieden, wenn man den gebräuchlichen Worten nachgehen will. Und da erstere, die Aelster schon an vorerwähntem Orte beschrieben ist, so will ich hier noch der in Europa vorkommenden Arten von Hähern gedenken.

1. Der **Holzhäher, Holzschreyer, Hatzler, Heerholz, Eichenhäher, Waldhäher,** in der Mark **Holzscher,** und an einigen Orten auch **Markolf,** (ein Nahme, den er mit der Mandelkrähe gemein hat,) **Herrenvogel** (entweder als eine verderbte Aussprache des Wortes Häher, oder auch so fern er wegen seiner bunten Farben, spaßhaften Stellungen und Gelehrigkeit von vornehmen Personen ehedem mehr geliebt wurde, als jetzt geschieht,) Pica glandaria *Gesn. Aldrov. Willughb. Raj. Albin. Frisch. Olin. Klein.* Garrulus *Brisson.* Corvus glandarius *Linn.* Fr. Geai, ein Raub-Vogel, welcher sich in den europäischen Gehölzen aufhält, wo er fast beständig schreyt, von Eicheln und Nüssen lebt, auch wohl auf die Saat, junge Erbsen und Kirschen fällt, und bey großem Hunger kleine Vögel anpackt. Wenn die Eicheln reif sind, füllet er mit denselben seinen Kropf an, und leget solche in hohle Bäume zu seinem Vorrath auf den künftigen Winter. Sein schwarzer und starker Schnabel läuft gerader zu, als bey den übrigen Rabenarten, bey denen derselbe an der Spitze eine kleine Krümmung hat. Hinter dem Kopfe ist etwas röthliches; die Farbe des Rückens ist etwas blasser und spielt ins Aschfarbige; die Flügeldeck-Federn sind blau, und mit schwarzen und weißen Quer-Linien besetzt; die Steißfedern, weißlich; und der Schwanz,

Schwanz, welcher weit kürzer, als an der Aelster ist, hat weiße Tüpfel; Brust und Bauch sind blaß-äschfarbig, so wie auch die Füße und Zehen; die Klauen sind schwarz und etwas hakenförmig. Das Männchen ist etwas größer als das Weibchen, hat schwärzere Kopffedern, und die Deckfedern seiner Flügel sind von einem schönen Blau. Er bauet im Anfange des Mayes sein Nest gemeiniglich auf einer Eiche, auswendig von dürren Zweigen, und überkleidet es inwendig mit Heidekraut, dessen Zweige er künstlich unter einander verbindet, daß es einer Tapete ähnlich sieht. Er leget 8 äschgraue, etwas ins Grüne spielende Eyer, welche sich durch dunkle braune Pünctchen auszeichnen.

Er wird zur Herbstzeit öfters in den Drosselschlingen gefangen. Im Journal oecon. v. Mon. Jul. 1752, S. 63, wird folgende leichte und lustige Art, die Holz-Häher zu fangen, angegeben, welche vermuthlich auch bey Amseln und Aelstern mit gleichem Erfolge gebrauchet werden kann, als welche Vögel sich überhaupt schwer beykommen lassen, indem ihr feines Gehör und scharfer Geruch nicht erlauben, daß man sich ihnen anders nähern kann, als auf eine große Ferne. Zu solchem Fange nun muß man einen zahmen Häher haben, und solchen entweder in der Tasche, oder in einem verdeckten Käfich, nach einem Walde oder andern Gehölze tragen, worin man solche Vögel vermuthet. Man geht 100 oder 200 Schritt in das Gehölz hinein, und wählet einen Ort, der ein wenig bedeckt ist, dergleichen man gemeiniglich findet, wenn man den Fußsteigen oder Wegen, die durch die Gehölze gehen, folget. Alsdenn nimmt man seinen Vogel, legt ihn mit dem Rücken auf die Erde, und macht ihn mit zwey kleinen Gäbelchen auf dem Boden fest, indem man seine beyde Flügel unter diese Gabeln stecket. Hierbey muß man sich in Acht nehmen, daß man den Vogel nicht verletze, weil er öfter zu diesem Gebrauche dienen kann. Die

Gä-

Gäbelchen muß man so tief in die Erde stecken, daß der Vogel, aller Bemühungen ungeachtet, die er anwenden wird, sich nicht losreißen kann. Wenn man seinen Vogel also gelegt hat, begibt man sich in das Gehölz, und stellet sich so, daß man nicht leicht gesehen werden, und doch alles, was vorgehen wird, sehen kann. Auf das Geschrey, welches der Häher, indem er sich loszureißen suchet, machen wird, werden alle andern, die auf eine halbe Meile rings herum sind, von Baume zu Baume bis an den Ort herzu fliegen, wo sie ihren Camerad, der sich in solcher Ungemächlichkeit befindet, sehen werden. Nachdem sie einige Zeit über eine so seltsame Begebenheit unter einander geschwatzet, und niemand sehen, und kein Geräusch hören: so wird sie die Neugierde antreiben, die Sache näher zu untersuchen; sie werden auf die Erde fliegen, um den Unglücklichen herum gehen und hüpfen, dem sie ohne das geringste Mißtrauen immer näher und näher kommen werden. Dieser, welcher den Kopf und die Krallen frey hat, wird aus Verzweifelung, sich allein unglücklich zu sehen, sich des ersten des besten, der ihm allzu nahe kommt, bemächtigen, und ihn gewißlich nicht wieder fahren lassen. Das Geschrey dieses neuen Gefangenen kündigt an, daß unser Häher seinen Fang gethan hat; alsdenn rücket man aus seinem Hinterhalte hervor, und hohlet seine Beute. Die übrigen Häher werden freylich zwar davon fliegen, allein man kann versichert seyn, daß sie sich nicht wegmachen werden. Man geht wieder auf seine Lausche zurück, und wird sie bald wiederkommen, und seinen Häher einen zweyten davon erwischen sehen. Solchergestalt kann man deren viele nach einander fangen.

2. Der hellblaue Häher, Pica s. Garrulus argoratensis *Klein.* Coracias garrula *Linn.*; siehe Blau-Krähe im Art Krähe.

3. Der

3. Der Nußhäher oder Tannenhäher, Pica nucifraga *Klein.* Corvus caryocactes *Linn.*; siehe Nuß-Krähe im Art. Krähe.

Das Fleisch der Häher ist eben nicht schätzbar; und, wenn sie von Einigen gegessen werden, so ist es wohl darum, weil sie wilde Vögel sind.

Hähnker, (der) in der Bienenzucht, besonders Nieder-Sachsens, ein Schwarm Bienen, welcher auf ein von andern Bienen verlassenes Gewirk gesetzet wird.

Häkel, (das) ist eigentlich das Diminut. von dem Worte Haken, für Häkchen, Häklein, einen kleinen Haken zu bezeichnen. So ist bey den Kunstdrechslern das Häkel, ein halbrunder gekrümmter Drehstahl, harte Körper inwendig auszudrehen; von welchem der so genannte Häkel-Stahl, d. i. ein gekrümmter Drehstahl, besonders Kugeln in einander zu drehen, noch verschieden ist. Wenn dieses Wort im männlichen Geschlechte der Häkel lautet, so ist die Endsylbe nicht mehr das Zeichen einer Verkleinerung, sondern vielmehr eines Werkzeuges, und Häkel bedeutet alsdenn ein Werkzeug, womit man etwas haket, oder vermittelst dessen krummen Spitze heraus hohlet. Eben so bezeichnet das zusammen gesetzte Baumhäkel, oder vielmehr Baumhäckel oder Baumhacker, einen Vogel, der seine Nahrung aus den Rinden der Bäume heraus hacket.

Häkelig, oder häklig, ist nur im Oberdeutschen üblich, wo es theils im eigentlichen Verstande, mit kleinen Haken versehen bedeutet, theils figürlich, bedenklich, kitzelig. Eine häkelige Sache, eine bedenkliche Sache, welche behutsam behandelt seyn will. Ein häkeliger Mensch, der an allen Dingen etwas zu tadeln hat, dem man nicht leicht etwas recht machen kann, und der auch wohl ein Häkler genannt wird.

Häkeln, mit kleinen Haken herbey zu ziehen suchen. So sagt man von den Katzen, daß sie häkeln, wenn sie

mit

mit ihren Klauen spielend einhacken. Zusammen häkeln, an einander häkeln, mit kleinen Haken an einander befestigen. So auch anhäkeln, forthäkeln, zuhäkeln.

Häker, in einigen niedersächsischen Gegenden, eine Art geringer Bauern, welche nicht mehr Äcker haben, als sie mit einem Haken des Jahres bearbeiten können, und dafür dem Grundherren gewisse Handdienste leisten müssen. Sie scheinen von den oben erwähnten Hägern noch sehr verschieden zu seyn. Daher das **Häkergut**, das Gut eines solchen Häkers.

Häkler, siehe oben, S. 640.

Häkse, (die) der Kniebug an den größern Thieren, besonders an den Hinterfüßen derselben. In weiterer Bedeutung der ganze untere sehnige Theil des Fußes der größern Thiere, und in Niedersachsen auch wohl der Menschen.

Im Oberd. Haxe, Hachse, Hächse, im Niedersf. Hesse, im Osnabrück. und Pomm. Hespe; bey einigen Hochdeutschen auch wohl Häxe, Hexe, Hechse. An den Schöps- und Kalbs-Keulen wird dieses Bein wegen einiger Aehnlichkeit auch die Flegelkappe, imgleichen das Mägdebein genannt, weil man es den Mägden zu geben pflegt. Es gehört zu dem Worte Hacke, und drückt, wie dieses, die Aehnlichkeit dieses Buges mit einem Haken aus; daher man es auch füglich Häckse schreiben kann. Ihre hält das gleich bedeutende Schwed. Hasnar für ein von Hah, die Hacke, Ferse, und Sino, Sehne, zusammen gesetztes Wort. In der monseeischen Glosse kommt aus 2 Kön. 8, 4. subneruauit vor, welches daselbst hasneta übersetzt wird. Schilter hält es für einen Fehler und will abasnita lesen; allein es bedarf dieser Verbesserung nicht, weil hasneta zu unserm Worte gehört und die Häksen abschneiden bedeutet. Frisch führt aus einer handschriftlichen Bibel-Uebersetzung in der königl. Bibliothek zu Berlin aus Josua 11 die Stelle an: Ihre Rosse sollst du enthehsenen, welches eben das ist.

Hälberling, ein nur im g. L. einiger Gegenden übliches Wort, ein Mittelding von zweyen Arten, einen Bastart, Blendling, Zwitter zu bezeichnen, d. i. ein

Ding, welches von zwey Dingen verschiedener Art erzeuget worden, und daher jede Art nur halb an sich hat. Besonders werden die Bastarte oder Zwitter von Karauschen und Brassen Hälberlinge genannt.

Hälbling, eine ehemahlige Benennung der Häller, einen halben Pfennig zu bezeichnen, welche schon in dem Schwabenspiegel vorkommt. Siehe Häller.

Hälftchen, in einigen Gegenden, ein Buttergefäß, welches 4 Quart brandenburgischen Maßes hält.

Hälfte, im Niedersächs. Halve, das Hauptwort des Bey- und Nebenwortes halb, welches schon im Niedersächs. half lautet. 1. Ein Theil von zwey gleichen Theilen, worin ein Ganzes getheilet, oder als getheilt betrachtet wird. Die Hälfte eines Zirkels, eines Eimers Wein, des Gehaltes u. s. f. Die zwey Hälften wieder zusammen setzen. Wo man im g. L. es mit der Gleichheit der Theile so genau nicht nehmen muß. Es ist jetzt um die Hälfte mehr, um die Hälfte größer. Die Ausgaben mit einem andern zur Hälfte tragen, die Hälfte, oder den halben Theil dazu beytragen. Der Gewinn soll zur Hälfte, der Hälfte nach, halb, dein seyn. Die Nutzung zur Hälfte genießen.

2. Derjenige Punct, oder diejenige Linie, welche ein Ding in zwey gleich große, oder ungefähr gleich große Theile theilet; die Mitte. Ein Gefäß bis zur Hälfte voll machen. Wir sind auf der Hälfte unserer Reise. Die Hälfte des Weges.

Hälft-Pachter, siehe Colonus.

Hälft-Schäfer, siehe unter Schaf.

Häller (*), [der] L. Obolus, die geringste Münzsorte, welche einen halben Pfennig gilt. Jemanden bey

Häller

(*) In Oberschwaben Haller, im Böhm. Halrj. Es ist schon eine alte Meinung, daß diese Art Münze ihren Nahmen von der Stadt Halle in Schwaben habe, weil sie daselbst zuerst gemünzet worden, daher man sie im mittlern Lat. auch Hallensis nannte. Allein es ist wahrscheinlicher, daß sie von Halb genannt

Häller und Pfennig bezahlen, ihn völlig bezahlen, bis auf den letzten Häller; Fr. payer jusqu'au dernier sou. Ich wollte nicht einen Häller darum geben; nicht einen blutigen Häller haben; einen um die Häller bringen; wer den Häller nicht spart, wird keines Pfenniges Herr, und, was zum Häller geschlagen ist, wird kein Groschen werden, sind im gemeinen Leben übliche sprichwörtliche Redensarten.

Die Häller kamen, nachdem des Silbers in Deutschland weniger wurde, an statt der Denariorum auf. Die Benennung ist von der Stadt Halle in Schwaben hergenommen, wo die Kaiser eine Münze errichtet hatten. Sie hießen in den mittlern Zeiten auch Pfennige, und wurden Pfundweise ausgegeben. Diese Pfund Häller wurden in Lateinischen Urkunden Talenta Halerorum, Halensia, oder Halensis monetæ, genannt. 600 Stück Häller machten eine Mark Silber aus. Es gibt auch Dreyhällerstücke, da zwey einen Dreyer machen. Daher hießen sie auch Kreutz-Dreyhäller, und Händleinpfennige. Die Abbildung eines altenburgischen Händleinpfennigs siehe Fig. 1114. Die erste Seite zeigt auf einem Viereck ein Ankerkreutz, und die andere eine flache rechte Hand, mit einem Rößchen in der Mitte. Es sind aber solche Häller oder Händleinpfennige auch an mehrern Orten, als zu Halle, gemünzt worden. So verordnete z. E. Kaiser Carl *IV*, im J. 1356, daß in den vier Reichs-

nannt worden, weil sie von Anfange an einen halben Pfennig galt, und daher auch mit den Pfennigen in ihrem Werthe stieg und fiel. Im Schwabenspiegel wird ein Häller Halberling, Helbling, und im Engl. Halfpenny genannt, ungeachtet die engländischen Häller von den deutschen im Werthe sehr verschieden sind, und sich mehr unsern alten Hällern nähern, deren sechzig einen Gulden machten. S. Pfennig und Kreutzer. Man mag nun eine Abstammung annehmen, welche man will, so folget doch daraus, daß dieses Wort richtiger mit einem ä als mit einem e geschrieben wird, obgleich das e in hundert andern Stellen die Stelle des ä vertritt.

Städten Frankfurth, Nürnberg, Ulm und Donauwerth, Häller sollten geschlagen werden von $\frac{1}{3}$ löthigen Silber und $\frac{2}{3}$ Kupfer. Auf eine hallische Mark sollten gehen 31 Schill. 4 Häller. Ein Pfund solcher Häller sollte für 1 Goldgülden genommen werden. Darauf sollte ein Kreutz und eine Hand zu sehen seyn, nebst einem darunter gesetzten Beyzeichen, dabey man einer jeden Stadt Münze erkennen möge. Diese sollten in Franken und Schwaben allenthalben genommen werden. Da also die Kreutz- und Händleins-Häller im Reiche so gäng und gebe wurden, so ließ auch die Stadt Altenburg solche in gleicher Form nachschlagen, und, nach der Vorschrift des Kaisers, ihr Beyzeichen, das Röschen, in die Hand prägen.

Je mehr diese Gattung alter Pfennige und Häller bereits eingeschmolzen worden sind, je größerer Aberglaube wird von dem gemeinen Volke an vielen Orten damit noch getrieben, welches solche für ein kräftiges Verwahrungsmittel wider alle Verwundung, die Epilepsie, das Beschreyen der Kinder, und viele andere Unglücks- und üble Zufälle, ansieht und gebrauchet; daher pflegen einige Leute dergleichen stets bey sich zu tragen, sie werden den Kindern an den Hals gehänget, unter Bäume vergraben, in die Branntweinsblasen geworfen, in die Mühl-Dämme gelegt, ja gar von Einigen verschluckt, oder doch etwas davon abgefeilet, und als eine Arzeney eingenommen. Manche gewinnsüchtige Spieler bilden sich auch ein, damit vieles Glück zu haben. Die Ursache von dem allen ist die närrische Einbildung von dem jetzt ungewöhnlichen Gepräge mit dem Kreutze und der Hand, davon sie fast eben eine so geheimnißvolle, aber doch alberne Auslegung machen, als Crusius von den auf den schwäbisch-hallischen Münzen in den Reichsadler gesetzten drey Figuren des Kreutzes, der Hand und des Reichs-Adlers, welcher sie auf eine Vorstellung der drey Personen der heil. Dreyeinigkeit ausdeutet. Weit schöner lautet die allegorische Auslegung ihres Münzgepräges, welche die Reichsstadt Halle, als eine Randschrift, um ihre neuesten Species-Reichs-Thaler hat setzen lassen:

Candor inest Halis. Dubitas? En *Dextra Fidesque*.

Schlegel epist. ad Tenzelium de nummis Altenburgensibus cruce manuque signatis.

Man

Man erfand nachher auch kupferne Häller; daher der Unterschied unter weißen und rothen oder schwarzen Hällern kommt.

In der Stadt Cotbus in der Niederlausitz wurden die so genannten schwarzen Häller gemünzet, auf welchen sich ein Ochsenkopf befand; im J. 1483 aber hörte man auf, dergleichen zu schlagen, und prägte dafür weiße Häller mit dem Krebse, als der Stadt Wapen, deren 1440 einen Reichsthaler ausmachten.

Vormahls galt ein Häller so viel, als zu unsern Zeiten ein Kreutzer, und auf Jahr= und Wochenmärkten wurde alles um Häller gekauft. 6 Häller thaten 1 Schilling Häller, und dieser 30, d. i. 180 Häller, 1 Pfund Häller aber 3 Gulden rheinisch. Was ein Pfund Häller sey, ist heut zu Tage ungewiß, wie gemein auch diese Münzrechnung in den alten Zeiten gewesen. Denn die alten Nachrichten geben davon nichts beständiges an die Hand, indem sich findet, daß ein Pfund Häller bald einen rheinischen Gulden, bald acht Mahl 30, d. i. 240 Pfennige, welches um 12 Pfennige weniger, als ein Gulden, bald 2½ Gulden, bald 1 Dickthaler, bald nur 15 Kreutzer, im Werthe betragen habe.

Im Sächsischen sind die Häller an einigen Orten, auch im Braunschweigischen sowohl als im Cölnischen gewöhnlich, und machen an letzterm Orte 8 Häller einen Albus.

Daß die Hällermünze überflüßig sey, werde in einer Betrachtung über den Nachtheil der gar zu kleinen Scheidemünze, im Art. Münze zeigen.

Im Silber= und Goldgewichte machen 7 Häller 1 Pfenniggewicht, und 32 Häller 1 Loth.

In Schlesien ist Häller auch eine Art eines kleinen Gewichtes, deren 2 auf einen Denar, 8 auf ein Quent, und 32 auf ein Loth gehen.

Häller = arm, im gem. Leben, sehr arm, der gleichsam keinen Häller im Vermögen hat, blutarm.

Häller-Kraut, bey den neuern Schriftstellern des Pflanzenreiches, eine virginische Pflanze mit zwey ungleich langen Paren Staubfäden und bedecktem Samen; Obolaria virginica *Linn.* Die Wurzel ist korallenartig. Die Blätter stehen an dem Gipfel des Stängels nach oben zu, und sind rundlich. Von ihrer Gestalt und Aehnlichkeit mit den Hällern, hat sie ihren Nahmen erhalten.

Mit eben dieser Benennung wird von Einigen auch der Bauernsenf, Thlaspi aruense *Linn.* beleget.

Hälschen, siehe Ueberschlag.

Hälter, Niedersf. Holder, Oberd. Halter, ein Ort oder Raum, worin man etwas aufbehält, doch nur in einigen Fällen. So wird eine Cisterne oder ein großes Gefäß, worin sich das zu den Springbrunnen nöthige Wasser sammelt, ein Hälter oder Wasserhälter genannt. In der Land- und Hauswirthschaft ist der Hälter oder Fischhälter, ein kleiner Teich, oft auch nur ein durchlöcherter Kasten, die zum Verspeisen bestimmten Fische darin lebendig zu erhalten; und ein Hälterschiff, ein Kahn mit einem Fischhälter oder Fischkasten, zum Transport der Seefische; s. Th. XIII, S. 499.

Haemanthus, siehe Blut-Blume.

Haematites, siehe Blut-Stein.

Haematoxylon, Blutholz; siehe Roth-Holz.

Hämisch (*), auf eine heimliche Art boshaft, geneigt, andern auf eine hinterlistige Art und ohne ihre Erwartung zu schaden, und in dieser Denkungsart gegründet. Ein

(*) Im Niedersf. hänisch. Frisch leitet es von heim, heimlich, her, wovon heimisch, im Oberdeutschen noch für zahm, gebraucht wird. Man kann es aber auch zu Hamen rechnen, so daß damit zunächst auf die Nachstellung gesehen wird; indem hämisch in dieser Bedeutung wohl niemahls heimisch geschrieben oder gesprochen wird. S. Heimtückisch, mit welchem es in der Bedeutung überein kommt.

Ein hämischer Mensch. Ein hämisches Betragen. Jemanden hämischer Weise schaden. Ein hämischer Streich.

1. Hämmerling, in einigen Gegenden ein Nahme der Goldammer; siehe Ammer.

2. Hämmerling. 1. In den Marionetten-Spielen wurde ehedem der Pickelhäring oder Hanswurst Meister Hämmerling oder Hämmerlein genannt.

Vielleicht als das Diminut. von dem Niedersf. Hammer, ein durchtriebener Mensch; siehe Hammer.

2. An manchen Orten heißt der Kafiller, zuweilen auch der Scharfrichter, im Scherze und Spotte Meister Hämmerling.

Vermuthlich von dem Abschlagen oder Abpuffen des gestorbenen Viehes.

3. An andern führt der vorgegebene Berggeist oder Kobold, imgleichen ein jeder Poltergeist den Nahmen Meister Hämmerling, weil er sich durch Hämmern oder Klopfen zu verrathen pfleget.

Hämmern, Schläge mit dem Hammer thun, am häufigsten in Absicht auf den dadurch verursachten Schall. Das Hämmern schlägt dem Schmid die Ohren voll, Sir. 38, 10. Niedersf. pinken, bakern. Zuweilen, obgleich seltener, und nur im gem. Leben, auch in Rücksicht der dadurch geschehenen Bearbeitung. Etwas gerade, gleich hämmern. Wo doch schlagen oder klopfen üblicher sind.

Hämorrhoiden, aus dem Gr. und Lat. Haemorrhois, oder den Fluß der goldenen Ader, nennt man den Ausfluß des Geblütes um den Ausgang des Mastdarmes, besonders bey der Leibesöffnung. Wenn das Geblüt keinen Ausgang bekommt, sondern sich am Ausgange des Mastdarmes kleine Hügelchen setzen, so nennt man es die blinden Hämorrhoiden, Haemorrhoides coecae. Die Benennung goldene Ader hat dieser Blutfluß wegen des großen Nutzens, welchen viele Aerzte demselben zuschreiben, erhalten.

Wenn die Philister, welche einst mit Krankheiten an heimlichen Orten geschlagen wurden (nach 1 B. Sam. 5, 6.) die Feigwarzen oder Zacken gehabt haben: so ist es kein Wunder, daß sie so willig waren, sich mit den fünf goldenen Bildern ihrer beschädigten Theile, und andern kostbaren Geschenken, von einer so peinlichen Plage zu befreyen. Es ist hier der Ort nicht, zu untersuchen, ob dieses leidige Uebel die wahre Philisterkrankheit sey; so viel ist gewiß, daß sie ein großes Unglück für diejenigen ist, die damit heimgesuchet werden, und daß die Hämorrhoiden, wodurch sie veranlasset wird, unendlich viele Menschen mehr quälen, als erquicken. Daher muß man die prächtige Benennung von einer goldenen Ader in keinem andern Sinne nehmen, als die goldenen Kleinode der Philister, nähmlich daß sie schimmernde Zeichen eines wütenden Elendes sind. Ich werde suchen, gewissen Lesern gegenwärtigen Werkes, die sich mit etwas anders, als mit der Erforschung des menschlichen Elendes zu beschäftigen haben, hauptsächlich aber denjenigen, die auf dem Lande ohne Arzt leben müssen, einen hinlänglichen Begriff von der Gefahr zu geben, welche mit dieser Blutbewegung verbunden ist, und ihnen zur Erleichterung und Hebung ihres Uebels, einige Mittel vorschlagen, von welchen ich aus einer dreyßigjährigen Erfahrung weis, daß sie sicher und zuverläßig sind.

In dem Unterleibe befinden sich zwo große Blut-Adern, welche das Geblüt nach dem Herzen zurück führen. Die eine, welche das Blut aus einer unendlichen Menge kleinerer Blutadern, die in dem Unter-Leibe vertheilt sind, empfängt, durch die Leber zurück, und vermittelst der Hohlader zum Herzen führet, heißt die Pfortader. Die andere, welche das Blut aus den Füßen und verschiedenen Theilen des Unterleibes empfängt, und nach dem Herzen unmittelbar zurück

führt,

führt, wird die Hohlader genannt. Man muß sich also die Pfort- und Hohl-Ader, als zwey Stämme vorstellen, die in den Theilen des Unterleibes und der Füße eingewurzelt sind, und deren Wurzeln aus diesen Theilen den Stämmen die Säfte zuführen. Auf diese Weise ist die Pfortader mit einer ihrer Wurzeln in dem obern Theile des Mastdarmes eingepflanzt, gleichwie sich eine Wurzel von der Hohlader in dem untern Theile dieses Darmes befindet. Die beyden Stämme der Blutadern empfangen also auch aus diesen Wurzeln des Mastdarmes einen Theil des Geblütes; und wenn es sich zuträgt, daß das Geblüt in den Stämmen nicht geschwinde oder frey genug zum Herzen fortgehen kann: so muß es sich nothwendig in den Wurzeln anhäufen und sie ausdehnen. Wenn diese große Ausdehnung so groß wird, daß das Geblüt durch die Endungen dieser Wurzeln heraus dringet, so entsteht die Ergießung des Blutes, und diese trägt sich, wegen der dazu bequemen Lage der kleinen Adern, vornehmlich in den obenerwähnten beyden Wurzeln, sowohl der Pfort- als Hohlader, am öftersten zu. Daher hat man diese beyde kleine Adern im Mastdarme, wegen ihrer natürlichen Fähigkeit zu Blutflüssen, mit einem griechischen Worte, welches diese Fähigkeit ausdrückt, Hämorrhoidal-Adern, und zwar die Wurzel der Pfortader im obern Theile des Mastdarmes, die innere; die Wurzel der Hohlader im untern Theile des Mastdarmes aber die äußerliche Hämorrhoidal-Ader genannt.

Die Hämorrhoiden können durch mancherley Ursachen zum Flusse gebracht werden. Es kann eine Schärfe im Mastdarme die Endungen der Hämorrhoidal-Adern zerfressen; es kann eine Erschlaffung dieselben unvermögend machen, das Blut zurück zu halten. Das Blut kann in den Stämmen nicht geschwinde genug fortgetrieben werden, daß es sich also in den Wurzeln anhäufen muß; oder das Blut kann auch zu dünn

seyn, als daß die Endungen der Hämorrhoidal-Adern dasselbe zurück halten könnten. Zuweilen kann es aus besondern Ursachen sich in diesen Gegenden anhäufen; und in allen diesen Fällen geschieht es, daß sich das Blut in den Mastdarm ergießt, und bey der Leibes-Oeffnung mit abgeführet wird. Boerhaave findet die Ursache, warum ganz gesunde Leute die Hämorrhoiden bekommen, in den harten Excrementen, welche den ganzen Mastdarm anfüllen, und nicht ohne Bemühung an den Wänden desselben hinab gedrückt werden müssen, da sie denn das Blut in den Adern zurück, und endlich heraus pressen. So wahr und gemein diese Ursache ist: so ist es doch nicht die einzige. Die hitzigen Speisen, Getränke und Arzeneyen, pflegen, wenn man sie häufig genießt, eben diese Wirkung hervor zu bringen. Daher sind die Trunkenbolde, die Liebhaber des Knoblauches, der Gewürze, und diejenigen, welche Niesewurz, Aloe u. d. gl. stark gebrauchen, vor andern zu den Hämorrhoiden geneigt. Das viele Sitzen, wobey besonders die Gegend, wo die Hämorrhoidal-Adern liegen, stark gerieben oder gepreßt wird, z. E. das Fahren, Reiten; oder wobey das Blut in seinem freyen Rücklaufe durch den Unterleib gehindert wird, z. E. das Sitzen mit zusammen gedrücktem Unterleibe, oder während der Schwangerschaft, wie auch das Krummsitzen und starke Pressen bey Entledigung des Leibes; alles dieses kann zu solcher Ergießung des Blutes viel beytragen. Die Vollblütigkeit, welche Stahl für die vornehmste, ja fast für die einzige Ursache der Hämorrhoiden hält, bringt dieselben öfters allein, noch mehr aber in solchen Fällen hervor, wo eine oder mehrere der vorigen Ursachen zugleich Statt finden; und in so fern erhellet, wie die Verabsäumung des Aderlaßes, das Aufhören des Nasenblutens und anderer natürlicher Blutflüsse, zur Hervorbringung dieses Flusses etwas beytragen könne; ande-

anderer gelegentlicher Ursachen zu geschweigen, die ein Jeder leicht selbst beurtheilen kann, nachdem ich die Entstehungsart des Hämorrhoiden-Flusses überhaupt angezeigt habe.

Ehe die Hämorrhoiden zum Flusse kommen, empfindet man gemeiniglich schon im voraus die Wirkung der Ursachen, welche sie hervor bringen. Die Anhäufung des Geblütes in den Blutgefäßen des Unterleibes veranlasset spannende, stechende und andere schmerzhafte Zusammenziehungen in verschiedenen Gegenden des Unterleibes, besonders aber im Kreutze, auf dem Rücken und in den Lenden. Mit diesen ist öfters ein beschwerlicher Schmerz im Mastdarme verbunden, welcher zuweilen dicht bey dem Ausgange desselben, zuweilen aber, wenn er recht arg wüthet, höher hinauf zu spüren, und nicht anders beschaffen ist, als ob an derselben Stelle, welche so hart als ein Knopf ist, ein glühender Nagel eingeschlagen wäre. Es ist etwas seltenes, ohne diese Ungelegenheiten zur goldenen Ader zu kommen; doch trägt es sich zuweilen zu, daß die Hämorrhoidal-Adern ohne dergleichen brennenden Schmerz zum Flusse kommen; und alsdenn genießt man diese so genannte Wohlthat der Natur ganz unvergällt. Wir wollen die Vortheile derselben gegen die damit verbundenen Unbequemlichkeiten halten: so wird sich zeigen, ob man Ursache habe, die Natur zu dieser Ausführung zu nöthigen, oder ob man besser thue, sie, wo möglich, zu vermeiden.

Wenn die goldene Ader ohne große Schmerzen zum Flusse kommt, so vermindert sie die Vollblütigkeit, ersetzt andere natürliche Blutflüsse, welche verstopft oder versieget sind, hebet die Beschwerlichkeiten, welche von der Anhäufung oder Stockung des Geblütes im Unterleibe zu entstehen pflegen, und beschützt den Leib vor allen übeln Folgen des überflüssigen und dicken Geblütes, und dieses alles auf eine sichere unbeschwer-

schwerliche Art, und geschwinder, als es nach andern Methoden zu erfolgen pflegt. Dieses sind wahrhaftig große Vortheile; und wer wollte es also wohl den Italiänern, Spaniern und Portugiesen verdenken, wenn sie sich einander zum Durchbruche der goldenen Ader Glück wünschen, und ein langes Leben daraus prophezeyen! Der Ort, wo die goldenen Adern durchbrechen, könnte zu keiner Blutausführung besser ausgesucht seyn; denn es findet daselbst so fort seinen Ausgang, und kann nicht den geringsten Schaden im Mast-Darme anrichten. Die Krankheiten, welche dadurch gehoben und verhütet werden, sind die gefährlichsten, und zugleich von der Art, daß öfters in der Arzeney-Wissenschaft entweder gar kein, oder doch kein so geschwindes, sicheres und unbeschwerlicheres Mittel ist, als die goldene Ader. Jedermann wird dieses von denen Krankheiten eingestehen, die von der Vollblütigkeit herrühren, die zu dem berüchtigten Haufen der hypochondrischen Beschwerden gehören, und die von verstopften oder ausbleibenden natürlichen Blutflüssen ihren Ursprung nehmen. Es ist also, überhaupt betrachtet, eine wahre Wohlthat der Natur, wenn sie sich auf diesen Weg wendet; und es ist ein vortreffliches Kunststück eines Arztes, wenn er ihr diesen Weg durch gute Mittel anweisen, oder wenigstens erleichtern und eben machen kann.

Betrachten wir hingegen die Sache von einer andern Seite, so finden wir, daß wir wenig Ursache haben, uns auf diese Hülfe der Natur etwas zu gute zu thun. Eine von den Hauptursachen, warum ich sie für entbehrlich halte, ist die Schwierigkeit, welche gemeiniglich dabey ist, ehe die goldene Ader zum Durchbruche kommt. Man kann kaum einen einzigen Fall gegen zwanzig rechnen, wo es damit ohne Beschwerlichkeit und wüthende Schmerzen zum Zwecke kommen sollte. Es wird gewiß wenig Menschen geben, welche

die goldene Ader haben, die nicht von den brennenden Knoten im Mastdarme, deren ich oben gedacht habe, etwas wissen sollten. Die Schmerzen im Rücken, im Kreutze und in den Lenden, sind eine fast tägliche Marter solcher Personen, und man kann seinem ärgsten Feinde ohne Unbarmherzigkeit die Qual nicht gönnen, die man von diesen höchst schmerzhaften Zufällen auszustehen hat. Da es nun so selten geschieht, daß die goldene Ader ohne dieselben zum Flusse kommt, so ist dieses ein Umstand, welcher verursachet, daß wir vor dieser Wohlthat der Natur beben müssen. Wir müssen sie auf diese Weise viel zu theuer bezahlen, als daß wir damit zufrieden seyn könnten.

Ein anderes Unglück bey dieser Sache besteht darin, daß bey sehr vielen Menschen, welche die vorläufigen Schmerzen der goldenen Ader nach allen Graden ausgestanden haben, dieselbe dennoch nicht einmahl zum Flusse kommt, sondern daß sie dagegen mit einer Menge anderer Plagen heimgesuchet werden, welche unter dem Nahmen der blinden Hämorrhoiden bekannt sind. Nichts ist grausamer, als die Pein von der blinden goldenen Ader, wenn sie recht zu wüthen anfängt. Es zeigen sich nähmlich am Ende des Mast-Darmes rothe entzündete Knoten, davon einige mit dunkelm schwarzem Geblüte angefüllt, andere aber wirkliche Entzündungen sind, welche letztere hauptsächlich die Schmerzen verursachen. Gemeiniglich sind diese Knoten nur klein, und unter dem Nahmen der Zacken, Feigwarzen, Mastkörner rc. bekannt; zuweilen aber gelangen sie auch zu einer außerordentlichen Größe. Ich habe dergleichen als geballete Fäuste groß, braun, roth, und dermaßen erhitzt gesehen, daß man die Hitze schon in einiger Entfernung spüren konnte. Es ist nicht genug, daß solche Leute, wegen unaussprechlicher Schmerzen, weder sitzen, noch stehen, noch auf dem Rücken liegen können, sondern es darf

sich

sich auch nichts regen, was ihnen nur irgend eine lebhafte Empfindung macht, so leiden sie die ärgste Qual, weil sich die Muskeln, welche das Ende des Mastdarmes zuschließen, von dem geringsten Schrecken zusammen schnüren, und den Schmerz vergrößern. Solche entzündete Zacken vereitern sich öfters, und müssen nicht selten von der Hand des Wundarztes geöffnet werden. In beyden Fällen ist man in Gefahr, die so sehr beschwerlichen und oft unheilbaren Fistelschäden davon zu tragen, welche gar selten ohne Schnitt geheilet werden. Zuweilen vertrocknen die Zacken nach und nach wieder, und alsdenn hört der Schmerz zwar auf, aber gemeiniglich bleibt die Haut darnach ausgedehnt, und entzündet sich nach Gelegenheit von neuem. Zuweilen hängen an dem Mastdarm, in die Runde herum, einige solche leere und schlaffe Säcke, in der Länge und Gestalt, wie die Finger an einem ledernen Handschuh, herab, welche auch zu der Zeit, wenn sie nicht schmerzen, doch das Sitzen sehr beschwerlich machen. Dieses sind gräuliche Folgen von einer Marter, die nur empfunden aber nicht beschrieben werden kann, und die man dem ungeachtet für eine Wohlthat der Natur annehmen kann.

Der dritte Umstand, welcher die Bewegungen auf die goldene Ader verhaßt macht, ist der, daß sie, wenn sie auch einmahl fließt, sich dennoch sehr leicht wieder verstopfet; und alsdenn ist des Jammers kein Ende. Die heftigsten Rückenschmerzen, eine eigene grausame Art von Blut-Kolik, hartnäckige Verstopfung des Leibes, Winde in den Gedärmen, Blutbrechen, Verstopfung und Entzündung der Eingeweide, Geschwulst des Unterleibes, der Füße, ja so gar die Bleich- und Wassersucht, Schlag und Lähmflüsse, Reißen und Gicht, Blutharnen, ein Unvermögen das Wasser oder die Leibesöffnung zurück zu halten, und besonders eine

eigene

eigene Art von Engbrüstigkeit (*); dieses sind einige der schrecklichen Folgen, welche auf die Verstopfung der Hämorrhoiden sich einzustellen pflegen. Hierzu kommen endlich die mißfarbigen oder weißen Hämorrhoiden, da beständig ein zäher weißer Schleim hinweg fließt, welcher scharf und bisweilen so fressend ist, daß die Leinwand davon, wie bey der weißen Ruhr, zerfressen wird.

So viele Gefahr, so manches Ungemach ist bey dem Flusse der goldenen Ader zu befürchten. Ich habe hier nur solche Umstände erzählt, welche zunächst damit verbunden sind, ohne der entferntern Uebel zu erwähnen, die wiederum aus diesen entspringen, und wovon die Hypochondrie eins der vornehmsten ist. Es wird niemand, wer in diesen Sachen Erfahrung hat, läugnen können, daß sich nicht alles in der That also befinden sollte, und daß ich den elenden Zustand solcher Personen noch viel ärger hätte vorstellen können, ohne der Wahrheit Gewalt zu thun. Da man sich also bey dieser Blutausführung so vieler Gefahr aussetzt, so kann ich überhaupt nicht anders rathen, als daß ein Jeder, bey dem sich die Natur nicht selbst auf diesen Weg wendet, damit zufrieden sey, und keine Mühe anwende, ihr denselben zu eröffnen. Denn Erstlich läßt sich derselbe so leicht nicht öffnen; Zweytens werden die schmerzhaften Zufälle dabey desto leichter hervor gebracht, je mehr man diesen Blutfluß durch künstlichen Reiz und treibende Arzeneyen befördern will;

und

(*) Asthma haemorrhoidale. Diese beschwerliche und gefährliche Krankheit folgt der Verstopfung der goldenen Ader gemeiniglich auf dem Fuße nach, und läßt sich selten anders, als durch die schleunige Wiederherstellung derselben, heben. Mehrentheils ist dieses Asthma nur trocken; doch findet man dasselbe auch zuweilen mit einem Husten und Auswurfe vergesellschaftet, in welchem Falle es von vielen für eine ursprüngliche Brustkrankheit angesehen, und mit einer Menge Brust-Arzeneyen vergeblich bestritten wird.

und Drittens wird die goldene Ader, die durch Kunst hervor gebracht wird, am leichtesten wieder unterbrochen, und zieht alsdenn diejenigen Krankheiten, die ich oben erzählt habe, nach sich. Ich muß es gestehen, die Liebhaberey um die goldene Ader ist überhaupt so groß nicht, daß man sich sehr dazu drängen sollte. Nichts desto weniger aber behält diese Regel um deswillen ihren Nutzen, weil theils viele Aerzte die Vollblütigkeit auf diesem Wege zu vermindern suchen, theils auch viele Leute, denen die goldene Ader sehr gefährlich seyn würde, dieselbe durch ihr Verhalten aus Unwissenheit mit Gewalt zum Durchbruche reitzen. Weder das eine noch das andere muß man sich gestatten, ohne vorher die Gefahr zu überlegen, der man sich durch eine solche Cur oder ein solches Verhalten aussetzt, damit wenigstens der Arzt zur Beförderung dieses Flusses solche Mittel wähle, die am wenigsten zweydeutig, die weder hitzig noch reitzend sind, sondern sicher, sanft und geschwinde wirken, ohne die Masse des Blutes in unordentliche Bewegung zu setzen; und damit auch diejenigen, welche sich durch ihr Verhalten Bewegungen auf die Hämorrhoiden zuziehen, dasselbe, bey den ersten Spuren davon, entweder einstellen, oder doch in so weit verbessern können, daß der Trieb des Geblütes nach den Hämorrhoidal-Adern nicht ungestüm werde, und die Bewegungen in Unordnung gerathen. Ich habe oben die Ursachen angeführt, welche den Leib zu den Hämorrhoiden geneigt machen. Es gehört also nur eine kleine Ueberlegung dazu, die Regeln zu finden, welche man beobachten muß, um diesen Blutfluß nicht zu reitzen, oder mit Heftigkeit zu befördern. Ich überlasse es denen, welchen daran gelegen ist, sich diese Regeln selbst aus einander zu setzen, und gehe zu den praktischen Anmerkungen fort, welche solchen Personen nützlich sind, die die jammervollen

Be-

Beschwerden der übel gerathenen Hämorrhoiden schon wirklich auszustehen haben.

Alle Uebel, welche mit den Hämorrhoiden einen nähern Zusammenhang haben, lassen sich unter folgende Classen bringen: Einige entstehen 1) davon, daß die goldene Ader zu oft und stark fließt; 2) daß sie zu selten oder zu sparsam fließt; andere 3) davon, wenn sie gar nicht fließt, sondern sich an ihrer Statt die blinde goldene Ader zeigt. Endlich gehören hieher auch 4) die Uebel, welche von der Verstopfung der goldenen Ader ihren Ursprung nehmen. In dieser Ordnung will ich dasjenige vorschlagen, was ich bewährt befunden habe.

Wenn die goldene Ader ohne Schmerzen und mäßig fließt, (welches letztere sich daraus abnehmen läßt, wenn man dabey wohl bey Kräften und dem Gefühle nach gesund bleibt): so wäre es thöricht, wenn man Arzeneyen dabey gebrauchen wollte; vielmehr muß man sie in diesem Falle für das, was sie so selten ist, nähmlich für eine Wohlthat der Natur annehmen, ohne sich ihr weder zu widersetzen, noch ihre Absicht zu befördern zu trachten. Wenn hingegen der Fluß der Hämorrhoiden allzu heftig und ungestüm ist, oder zu oft wiederkehrt: so muß man denselben durch dienliche Mittel zu mäßigen suchen. Es ist dieses so leicht nicht, als man wohl glauben sollte, weil es sichere Mittel gibt, den Fluß der goldenen Ader in kurzer Zeit gänzlich zu stopfen. Allein, ich habe schon oben die Folgen erzählt, die von der Verstopfung dieses Flusses zu entstehen pflegen, und daher kann einem solchen Patienten leicht zu viel geholfen werden, so daß ihm die Cur übler bekommt, als die Krankheit. Stahl hat hierin ein Mittel zu treffen gesucht, und seine Methode ist gründlich, gleichwie er überhaupt von den Bewegungen auf die goldene Ader sehr gute Einsichten gehabt, und deshalb den Beyfall aller Aerzte erhalten hat. Er setzte aus einem flüchtigen Salze und einer

alkalischen Essenz eine Arzeney zusammen, welche man täglich drey bis vier Mahl, zu 30 bis 40 Tropfen mit Wasser einnehmen mußte, und die in sehr kurzer Zeit den allzu starken Fluß der goldenen Ader besänftigt, und endlich stillet (*). Es ist gewiß, daß diese Arzeney gute Dienste thut; allein, man kann dadurch ebenfalls leicht eine Verstopfung des Flusses bewirken, wenn man nicht behutsam damit umgehet. Eine gleiche Bewandtniß hat es mit den zusammen ziehenden Arzeneyen, und den schmerzstillenden Mitteln (Anodyna), deren Gebrauch sehr vorsichtig seyn muß. Jedermann kennt die niederschlagenden und temperirenden Arzeneyen, die man bey allen heftigen Bewegungen des Geblütes zu gebrauchen pflegt, und die man in allen wohlgeordneten Haushaltungen findet. Diese versetzt man mit ganz geringen Portionen von adstringirenden oder schmerzstillenden Arzeneyen, und hält damit nicht länger an, als man findet, daß der Blutfluß noch allzu heftig ist.

So kann man z. E. täglich vier bis sechs Mahl eine Dosis von einem niederschlagenden Pulver einnehmen, des Morgens und Abends aber jedes Mahl 1 Gran von der Hundszungen-Pillenmasse (Massa pilul. de cynoglossa), oder von einem andern Opiate, wie auch etwas von den Speciebus de hyacintho, oder das Pulver von rothen Korallen, Bergkrystall rc. darunter mischen.

Die Schafgarbe (Millefolium) und Steinraute (Adiantum album), ist, wegen der specifischen Kraft, den Fluß der goldenen Ader zu mäßigen, bekannt, und man kann von beyden entweder das Decoct oder die Essenz mit Nutzen gebrauchen. Alle Vorsicht, die man dabey nöthig hat, besteht darin, daß man mit dem Gebrauche zeitig aufhöre, so bald sich der Fluß zu mäßi-

(*) Man nimmt z. E. von der Spießglas-Tinctur 1 Theil, und von dem rectificirten Hirschhorngeiste die Hälfte, und vermischet beydes mit einander.

mäßigen anfängt, oder, daß man wenigstens die Doses vermindere, und nach und nach abbreche.

Das Kraut der Schafgarbe und Steinraute muß häufig genommen, und in Wasser stark gekocht werden. Man trinkt von dem Decocte täglich ein oder zwey Mahl, z. E. Morgens und Abends, jedesmahl nach Beschaffenheit der Umstände, 2, 3 oder 4 Theetassen voll, warm. Weil bey dieser Cur der Leib gemeiniglich verstopft wird, so muß man ihn entweder mit Rhabarber, oder mit einer Art Pillen, dergleichen die Becherischen sind, wenn die Aloe heraus gelaßen wird, oder auch mit erweichenden und relaxierenden Klystieren, zuweilen zu eröffnen oder offen zu erhalten suchen. Aeußerlich kann man den Rauch von den so genannten Meermäusen, davon man ein Stück auf Kohlen leget, und sich, als auf einen Nachtstuhl darüber setzt, daß der Dampf an den bloßen Leib schlage, mit Nutzen, jedoch vorsichtig, weil er den Fluß leicht stopfet, gebrauchen.

Wenn die goldene Ader zu wenig oder gar nicht fließt, so muß man sie nicht eher befördern, als bis man sieht, daß die beschwerlichen Bewegungen auf dieselbe durch nichts besänftiget werden können. Oefters kann man durch einen Aderlaß diesen gefährlichen Weg verhüten. Es ist allemahl besser, vier Mahl im Jahre Ader zu lassen, als einmahl die Hämorrhoiden durch die Kunst zu befördern. Die temperirenden Arzeneyen besänftigen hier den ungestümen Trieb der Natur nach dieser Ausführung, und die Beförderung anderer Ausführungen, z. E. der Ausdünstung durch tägliche Leibesübung, der natürlichen Blutflüsse rc. leitet sie von diesem gefährlichen Wege ab. Gesetzt aber, daß man durch kein Mittel die Beschwerlichkeiten, so Vorbothen des Flusses der Hämorrhoiden sind, heben kann: so muß man freylich denselben, so bald als möglich, herzustellen suchen. Nur muß die Wahl der Mittel mit Vorsicht geschehen. Man macht billig den Anfang mit Eröffnung derjenigen Adern am Fuße, welche bey den Bewegungen auf die Hämorrhoiden am meisten aufzuschwellen pflegen, insonderheit der Haupt- oder Rosen-Ader (saphaena) und der Kniekehlen-

Ader (poplitaea), weil hierdurch die Vollblütigkeit vermindert, der Trieb des Blutes gemäßigter, und öfters der wirkliche Ausbruch des Flusses der Hämorrhoiden noch verhütet wird.

Ich muß bey dieser Gelegenheit eine praktische Anmerkung machen, welche vielen nützlich seyn kann. Wenn die Schmerzen auf die goldene Ader sehr heftig sind, so scheuet man sich gemeiniglich in einem solchen Zustande Ader zu lassen. Ich weiß keine andere Ursache, warum man dieses thut, als weil man glaubt, daß die Schmerzen nach dem Aderlassen noch heftiger würden, wenn man in der größten Wuth derselben Blut ließe. Allein, dieses ist ein Irrthum. Die Erleichterung der Schmerzen folgt dem Blutlassen fast jederzeit unmittelbar auf dem Fuße nach, und zwar desto gewisser, je dringender die Schmerzen sind. Zuweilen tobt der Schmerz in den ersten Stunden nach dem Aderlassen etwas heftiger; allein, dieses ist so selten, und die bald darauf folgende desto größere Linderung ist so angenehm und erquickend, daß es unverantwortlich ist, einen leidenden Elenden in der dringendsten Noth ohne diese Hülfe zu lassen. Ich habe die Ader in den äußersten Schmerzen einige Mahl eröffnen lassen, und gefunden, daß öfters die Hämorrhoiden bald darauf wirklich zum Flusse gekommen, oder daß sich auch die Schmerzen gelegt haben, und der Fluß der Hämorrhoiden dadurch glücklich verhütet worden. Nur ist hierbey zu beobachten, daß man das Aderlassen, wenn es auf das erste Mahl keinen Nutzen schaffet, zeitig wiederhohle. Wenn man sich hingegen dieses nicht untersteht, oder wenn es der Kranke selbst nicht zugeben will: so muß man nicht sogleich nach den Arzeneyen greifen, welche die Hämorrhoiden in Fluß bringen. Denn der Weg, die Hämorrhoiden durch innerliche Arzeneyen zum Flusse zu bringen, ist in der That der schlechteste unter allen, den man nur im äußersten Nothfalle erwählen muß. Ein viel sichereres Mittel, welches gewiß Erleichterung schaffet, und wobey nicht die geringste Gefahr ist, sind die Blutegel, wenn sie unmittelbar an die Hämorrhoidalörter angesetzt werden. Der kleine Schmerz, den sie verursachen, ist gegen die Qualen für nichts zu rechnen, von welchen sie den Kranken gleichsam in einem Augenblicke befreyen, indem sie das Blut, welches die Ursache aller dieser Beschwerden ist, unmittelbar aussaugen. Wenn die goldene Ader sich verstopft, und die sehr beschwerlichen und gefährlichen Folgen, die ich oben

erzählt habe, nach sich gezogen hat, so ist kein schnelleres Mittel, sich wieder davon zu befreyen, als daß man den Fluß durch die Blutegel unverzüglich wieder herstelle. Insonderheit ist das Asthma von der Verstopfung der Hämorrhoiden (s. oben, S. 655) auf diese Weise leicht und gründlich zu heben, da hingegen andere Mittel wenig dawider auszurichten vermögend sind. Nur ist es nöthig, daß man eine gute Quantität Blut durch diese Thiere aussaugen lasse, weil sonst ihr Gebrauch vergeblich ist, oder wohl gar das Uebel ärger macht. Siehe auch Th. VI, S. 11.

Wenn endlich weder das Aderlassen die Hämorrhoiden zum Flusse bringen, noch der Kranke den Biß der Blutegel ausstehen will: so ist man freylich gezwungen, seine Zuflucht zu Arzeneyen zu nehmen. Hierzu dienen solche Laxiermittel, die eine besondere Wirkung auf die Hämorrhoiden haben, dergleichen die Aloe, die schwarze Nieswurz (*), und viele andere daraus zusammen gesetzte und einfache Arzeneyen sind, welche ich darum übergehe, weil sie denen, die ich genannt habe, an Wirkung nicht beykommen. Unter den bekannten und in den Apotheken fertig stehenden Arzeneyen, sind die Becherischen Pillen und das Elixir proprietatis Paracelsi am gewöhnlichsten. Indessen kann man auch andere Zusammensetzungen machen, wie man es für gut findet.

Ich will eine einzige hieher setzen, davon die zwey bis drey ersten Dosen den Fluß der goldenen Ader hervor zu bringen pflegen. Man nimmt auf einmahl 10 Gran von den Becherischen Pillen, mit 5 bis 6 Gran sowohl von dem Extracte der schwarzen Nieswurz, als auch dem Fieberkraut-Extracte (Extr. centaurii min.) versetzt, in Form der Pillen, oder in Wasser oder Wein aufgelöset.

Es ist nur zu bedauern, daß alle diese Arzeneyen die Gefahr bey sich haben, daß dadurch die blinden

(*) Die schwarze Nieswurz (Elleborus niger) besitzt einen gummösen und einen harzigen Theil. Der erste macht, daß sie den Leib öffnet; der harzige Theil aber reizt den Mastdarm zu den Hämorrhoiden. Man muß also aus dem harzigen Extracte der schwarzen Nieswurz mit Weingeiste eine Essenz zubereiten, wenn sie zu diesem Zwecke gebraucht werden soll.

Hämorrhoiden veranlasset werden; wenigstens gehen diese unordentliche Bewegungen auf die goldene Ader, bey dem Gebrauche der Hämorrhoidal-Arzeneyen, einige Tage vor dem wirklichen Flusse vor, *, und man muß sich also bey schon vorhandenen Schmerzen sehr in Acht nehmen, damit man dieselben nicht auf diese Weise vermehre.

Alles, was die Hämorrhoidalörter erhitzet, oder ein wenig entzündet, kann den Fluß der goldenen Ader befördern, zumahl wenn man dabey das Geblüt in heftigere Bewegung bringt. Daher bekommen gemeiniglich die Nachtsitzer, die Wollüstigen, die Trunkenbolde, sehr zeitig die goldene Ader. Doch befördert sie nichts schneller und leichter, als das Reiten, oder das Fahren in einem nicht allzu bequemen Wagen.

Es gibt einige Fälle, da die Bewegungen auf die Hämorrhoiden von solchen Ursachen herrühren, welche zu heben der Durchbruch der Hämorrhoiden keinesweges vonnöthen ist. In solchen Fällen muß man dieselben auch nicht befördern. So ist es z. E. wenn sich Maden (Ascarides) in dem Mastdarme aufhalten, welche durch Klystiere weggespühlet werden können, und die nie davon weichen, daß die Hämorrhoiden zum Flusse gebracht werden. So lange diese Thiere vorhanden sind, verursachen sie den Stuhlzwang, und erregen durch die Entzündung des Mastdarmes die Hämorrhoidalbewegungen. Man sieht leicht, daß man hier irren würde, wenn man das Uebel durch Aderlassen, Blutegel und durch Beförderung des Flusses der Hämorrhoiden zu heben suchen wollte. Gleiche Bewandtniß hat es, wenn sich eine Schärfe im Mastdarme aufhält, es sey nun, daß sie von scharfen Durchfällen, von Würmern in den Gedärmen, oder andern Ursachen hervor gebracht wird; wie auch, wenn verhärtete Excremente den Trieb auf die Hämorrhoiden erregen. Hier richten die sanftesten erweichenden Klystiere, ja auch das bloße Einspritzen von Leinöhl in den Mastdarm, mehr aus, als alle treibende Sachen, welche vielmehr schädlich sind.

Die dritte Classe der Uebel, die von den Bewegungen auf die Hämorrhoiden entstehen, nimmt, erwähnter Maßen, ihren Ursprung davon, wenn es mit denselben

selben gar nicht zum Flusse kommt, sondern sich, an ihrer Statt, die blinden Hämorrhoiden einfinden. Dieses sind die berühmten Plagen, welche man gemeiniglich allein darunter zu verstehen pflegt, wenn man sich über die Beschwerlichkeiten der goldenen Ader beklaget. Der unterste Theil des Mastdarmes blähet sich dabey gewaltig auf, und es erzeugen sich daselbst die Feigwarzen, die Zacken, Entzündungen und Blut-Blasen. Ich will von den letztern zuerst etwas sagen.

Wenn sich Blutblasen (Haemorrhoides coecae turgentes) am Mastdarme setzen, so kommt man noch am erträglichsten davon. Sie verursachen, außer einiger Spannung und einem Brennen bey der Oeffnung des Leibes, keinen beträchtlichen Schmerz, sind weich anzufühlen, und etwas durchsichtig. Sie erfordern keine weitläuftige Cur, sondern man öffnet die Blasen, wenn sie nicht von selbst aufbrechen, mit einem Instrumente, damit das schwarze geronnene Geblüt seinen Ausgang finde, und heilet alsdenn die Wunde, wie gewöhnlich. Sollte sich die Haut nicht absondern, sondern vertrocknen, und kleine Beutelchen am Mast-Darme zurück lassen, so kann man dieselbe ohne Bedenken mit einer Lanzette hinweg schneiden, und den Ort wie einen andern äußerlichen Schaden tractiren lassen. Mehrentheils ist es schon hinlänglich, die rohe Stelle zuweilen mit Eyeröhl zu bestreichen, da sie denn bald rein wird und heilet. Siehe auch unten, S. 667.

Mit den entzündeten Geschwulsten (Haemorrhoides coecae tumentes), den Feigwarzen, Mast-Körnern und Zacken am Mastdarme hat es weit größere Schwierigkeit; und hier ist es um der unbändigen Schmerzen willen höchst nöthig, alle nur mögliche Hülfsmittel zur Hand zu nehmen. Das letzte Mittel, welches man ergreifen kann, ist der Schnitt. Allein, Jedermann weiß, wie langweilig und gefährlich es mit dieser Cur hergehe. Daher versucht man vorher alles

mögliche, um die Entzündung zu zertheilen, und die Schmerzen zu lindern. In dieser Absicht hat man folgendes zu thun.

Je größer die Entzündung und die Schmerzen sind; je weiter sich die Bewegungen durch den ganzen Körper ausbreiten; je merklicher die Fieberhitze dabey ist, und je beständiger die Schmerzen anhalten: desto nothwendiger ist es, den Anfang der Cur mit dem Aderlassen zu machen, und es, wo es nöthig scheint, ohne Furcht und Ungewißheit, täglich zu kleinen Portionen zu wiederhohlen. Ich habe schon oben gesagt, und wiederhohle es hier, daß man kein Verbrechen begehe, mitten in den Schmerzen Blut zu lassen. Es ist ein großer Vortheil, den man dadurch auf einmahl über die Gewalt der Krankheit erhält, und die übrigen Mittel wirken desto kräftiger, nachdem es ein oder zwey Mahl geschehen ist. Man muß aber hierbey die innerlichen Arzeneyen nicht hintan setzen. Alles, was das wallende Blut, die Entzündungen und die Krämpfe besänftigen kann, ist hier mit Nutzen zu gebrauchen, und wird nothwendig, so bald sich im Blute Fieberhitze spüren läßt. Niederschlagende Pulver, vornehmlich der Salpeter, oder dergleichen Tränke, die man gemeiniglich Mixturen nennt, auch temperirende Milch (Emulsionen), sind zu diesem Zwecke dienlich. Zuweilen muß man auch das Opium und andere Anodyna zu Hülfe nehmen. Diese letztere Mittel besänftigen die Schmerzen, aber leider! nur eine kurze Zeit, und es ist noch eine andere Verdrießlichkeit dabey, die weit ärger ist. Sie verstopfen nähmlich den Leib, und verursachen solchergestalt, daß die Excremente durch das lange Verweilen in den erhitzten Gedärmen trocken und hart werden. Wenn es alsdenn einmahl zur Oeffnung kommen soll, so sind die Schmerzen desto grausamer, und überhaupt vermehrt die Verstopfung des Leibes alle Beschwerden. Man muß daher mit den Anodynis

dynis und Opiaten den Gebrauch gelinder Laxiermittel verbinden. Gibt man nun beyde zugleich, so vernichtet nicht allein das eine die Wirkung des andern, sondern es entstehen auch Kolikschmerzen und Unruhen im Leibe, welche zu der Zeit sehr ungelegen kommen. Man muß also die Laxiermittel alsdenn erst dazwischen setzen, wenn die Anodyna ihre Wirkung schon verrichtet haben. In solcher Absicht gibt man diese etwann des Morgens, und auf die Nacht die gelindesten Abführungen, als: die Brühe von abgekochten Pflaumen, oder eine Solution von Rhabarber-Extracte u. d. gl. und so muß man täglich fortfahren, und den Tag über alle zwo Stunden, oder öfter, die niederschlagenden und temperirenden Arzeneyen fort gebrauchen lassen. Das Kraut der Schafgarbe ist eine der besten innerlichen Arzeneyen bey diesen Schmerzen. Ich habe schon oben erwähnt, daß man viel davon in wenig Wasser stark kochen lassen, und fleißig davon trinken müsse. Es thut so viel es kann; und man kann sich darauf verlassen, daß es eine Erleichterung verschaffet, ob es gleich nicht allemahl lange dauert, noch allein zulänglich ist.

Die beste Hoffnung bey den Schmerzen der blinden Hämorrhoiden, gründet sich auf die äußerlichen Mittel. Ich will die besten, die ich kenne, hier anführen, und ihren Gebrauch lehren, wobey ich aber voraus setze, daß die innerlichen Arzeneyen, das Aderlassen rc. zugleich mit zu Hülfe genommen werden.

1. Zur Zertheilung und Auflösung des stockenden Geblütes, kann man äußerlich Kräuterküssen aus dazu dienlichen Sachen gebrauchen, als: Violenwurz (Rad. ireos florent.), Benedictenwurz (Rd. caryophyllatae), Zaunrübenwurzel (Rd. bryoniae), Weißwurz (Rd. Sigilli Salom.), Schwalbenwurz (Rd. vincetox.), weißer Lilienwurzel, Natterwurz (Rd. bistortae), Odermennig (Hb. agrimon.), Mutterkraut (Hb. matricar.),

car.), Lachenknoblauch (Hb. scordii), Salbey, Krausemünze, Gartenkerbel, Isopp, Taubenkraut (Hb. verbenae), Steinkleeblumen (Fl. meliloti), Rosmarinblüthe, Fliederblüthe, Wollkrautblumen (Fl verbasci), Kamillen, Garbe (Sem. carui), Fenchelsamen, Bockshornsamen (Sem. foenu graeci), Lorbeeren u. a. m. welche Sachen in Milch gekocht, und hernach mit ein wenig Campher vermischt, in Säckchen eingenähet werden. Auf diesen Säckchen oder Küssen sitzt und lieget man beständig, auch wenn andere äußerliche Mittel auf der schmerzhaften Stelle unmittelbar liegen.

2. Zuweilen kann man sich mit eben dergleichen Sachen, wie auch mit Weihrauch, Mastix, Benzoe &c. räuchern.

3. Zu eben der Absicht dient das Räuchern mit den Meermäusen, deren Gebrauch schon oben (S. 659) beschrieben worden.

4. Um die Schmerzen zu lindern, kann man die brennenden Stellen öfters mit gelinden Oehlen, als: Wollkrautöhl, Ringelblumenöhl, insonderheit aber Eyeröhl, oder Leinöhl, bestreichen. Am besten ist, Lein- und Eyeröhl zusammen zu schütteln, und so aufzulegen. Wenn das Eyeröhl gebraucht wird, besonders wo die Stellen ein wenig durchgefressen sind, daß sie nässen, muß man es mit dem Liquore florum verbasci zu einer Salbe machen lassen, wobey der Apotheker nur Acht zu haben hat, daß es nicht verbrate.

5. Wenn man das Kraut der Schafgarbe zu einem ganz feinen Pulver reibet, und mit ein wenig fein geriebenen Schneckenschalen vermischt, mit Lein-Oehl zu einer dünnen Salbe macht, dieselbe auf Leinwand dick aufstreicht, und an den entzündeten Ort appliciret: so vermehren sich zwar anfänglich die Schmerzen einiger Maßen, allein bald darauf wird man eine angenehme Linderung verspüren.

S. Die

6. Die Blutegel sind bey den Blutblasen mit Nutzen zu gebrauchen; s. ob. S. 663. Allein, sie beißen nicht leicht an einem entzündeten Orte an, und daher kann man sich hier auf ihre Hülfe wenig trösten. Indessen kann man mit ihnen einen Versuch machen. Denn wenn sie anbeißen, so wird es gewiß nicht schaden, wenn man nur alles übrige, was zur Cur gehört, gehörig beobachtet hat. Es ist dabey zu merken, daß der Ort, wo sie anbeißen sollen, zuvor wohl gereiniget seyn müsse. Denn wenn man schon vorher Salben und Oehle applicirt hat, so wird man ihnen den Appetit verderben, so bald sie es spüren, und sie werden nicht saugen.

7. Eins von den besten Mitteln, ist folgendes. Man quetschet Hohlunderblätter, und leget sie, dick auf Leinwand gestrichen, auf. Dieses muß einige Mahl wiederhohlet werden, und es erfolgt gewiß eine Linderung. Es ist nur zu bedauern, daß man diese frische Blätter im Winter nicht haben kann; daher man sich zu dieser Zeit mit den andern Mitteln behelfen muß. Weisbach schlägt zwar das Hauslaub (Sedum vermiculare minus), eben so gebraucht, vor; allein, es hat diese gute Wirkung in weit geringerm Grade, und frißt, wenn man es auflegt, die Stellen bald roh. Dieses geschieht desto eher, wenn man es in Substanz, gequetscht auflegt, weil es bald trocknet und reibet; daher drückt man lieber den Saft durch ein Tuch, und streicht sich damit.

8. Einige nehmen den dicken Hohlundersaft (Rob sambuci), streichen ihn auf ein Tuch, und legen ihn auf. Er verursacht zwar Schmerzen eine Zeitlang, alsdenn aber fängt er an zu ziehen, doch so, daß sich das Brennen leget, welches ärger ist, als alles Ziehen. Endlich bringt er die Entzündung zum Durchbruch, daß öfters das klare Blut wegfließt, wenn die Salbe abgenommen wird. Bey einigen erfolgt diese Wirkung in wenigen Stunden. So bald das Blut durchgebrochen

ist,

ist, hören alle Schmerzen auf, und das Heilen erfordert wenig Mühe.

9. Die warmen Umschläge, die entweder als ein aus Kräutern gekochter Brey angeleget, oder mit Schwämmen oder Linnen, die in Decocte getaucht worden, appliciret werden, sind oft von sehr guter Wirkung, um die Entzündung zu zertheilen. Man kocht z. E. Wollkraut (Verbascum), Malven, Althäen, Glaskraut (Parietaria), Leinsamen, Bockshorn-Samen (Foenum græcum), Kamillen, Meliloten, Fliederblumen, entweder mit Semmelkrumen in Milch zu einem Breyumschlage, oder, ohne Semmel, in Wasser oder Milch, zum Eintauchen der Linnen, die angelegt werden sollen, und erneuert die Umschläge, so oft sie beynahe erkaltet sind. Fuller verordnet, in dieser Absicht, ein linderndes Decoct, welches aus 4 Loth Zwiebeln, 2 Loth Leinsamen, 2 Händen voll Bilsen-Kraut (Hyoscyamus), eben so viel Wollkraut, Lein-Kraut und Schafgarbenkraut, mit 6 Pfund Wasser bis auf 4 Pfund eingekocht wird. Wenn es durchgegossen war, lösete er ½ Loth Opium darin auf, welches aber auch unterbleiben kann. Diese und dergleichen Umschläge und Bähungen sind von großem Werthe; oft aber wollen die Entzündung und der Schmerz die nahe Wärme nicht leiden; in solchem Falle muß man sie ganz laulich anlegen. Diese Mittel haben die Autorität der berühmtesten Aerzte. Die Wahrheit zu gestehen, so befinden sich die Kranken bey einem stets anhaltenden äußerlichen Gebrauche des Dampfes von bloßen warmen Wasser, fast allezeit besser, oder wenigstens eben so gut erleichtert, als bey allen künstlichen Mitteln. Dieses haben verschiedene große Aerzte eingesehen, und unter diesen verordnet ins besondere Hr. Störk den Dampf des kochenden Wassers. So wohl dieser Dampf, als auch die in warmes Wasser getauchten leinenen Tücher, thun, wenn sie nur unermüdet

fortgesetzt werden, die erwünschtesten Wirkungen. Wenn die Wärme an den entzündeten Zacken unerträglich ist, kann man die Tücher in kaltes Wasser tauchen, und sie bloß in der Hand ein wenig erwärmen. Schon Riverius wußte, daß das kalte Wasser zum Umschlage vortrefflich diente, wie auch daß der Essig-Dampf von heißen darin gelöschten Steinen die harten Geschwulsten am besten zertheile. Aus diesen beyden Mitteln kann man ein einziges machen, indem man entweder den Dampf des kochenden mit Essig vermischten Wassers an den Leib gehen läßt, oder die Umschläge von den in Wasser, mit Essig vermischt, getauchten leinenen Tüchern anleget.

10. Ein noch anderes sehr geschwindes und angenehmes Mittel, sind die Zäpfchen, die man aus einem Stücke einer Melone schneidet, und sie bey schmerzhaften und entzündeten Hämorrhoiden, wie ein anderes Stuhlzäpfchen, appliciret. In Ermangelung einer Melone, thut ein Stück reifer Kürbiß gleiche Wirkung.

11. Zuweilen eitern die entzündeten Zacken, und machen kleine Geschwüre. In diesem Falle empfiehlt Riverius den zu Brey gestoßenen Portulak, als einen lindernden Umschlag, welcher die Geschwulst vertreibt, und die Geschwüre reiniget und heilet. Noch vorzüglicher scheinet mir der Schleim von Wollkraute zu seyn, welcher folgender Maßen zubereitet wird. Man thut Wollkrautblumen in ein Glas, verstopft dieses, und setzt es entweder an die Sonne, oder schlägt einen Brodteig um das Glas, und setzt es in einen Back-Ofen, da denn diese Blumen in einen Schleim zergehen, welchen man hernach bey ganz gelinder Wärme ausdünsten läßt, bis er die Zähigkeit einer Salbe erhält.

Es gibt noch einige fabelhafte sympathetische Mittel, die ich aber nie versucht habe, und davon ich also keine Beobachtungen mittheilen kann. Außerdem hat man

hin

hin und wieder in den Apotheken zusammengesetzt Salben, davon einige sehr gut sind, z. E. die v. Leinkraut (Vngu. de linaria). Bey den nässende Zacken, woran eine fressende Schärfe sitzt, welche die Entzündung alle Augenblicke vergrößert, hat man gute Wirkungen von dem mit Kalkwasser abgeriebenen Hundesette, als Salbe gebraucht, bemerkt.

Wenn die Entzündung nicht mehr zertheilet werden kann, so pflegen die Aerzte Arzeneyen zu verordnen, welche die entzündeten Hämorrhoiden erweichen, zur Reife und zum Aufbrechen bringen. Ich sage: die Aerzte; denn die Wundärzte thun es auch, wenn die Zertheilung noch vollkommen Statt finden würde. Gleichwie nun dieses letztere unvernünftig und gefährlich ist: so halte ich das erste für überflüssig und beschwerlich. Es währet öfters lange mit der Erweichung; die Schmerzen bleiben nicht allein beständig, sondern werden auch viel ärger, und der Kranke kann seiner Marter geschwinder entlediget werden, wenn man entweder Hohlundersaft nimmt, oder die Stelle, an welcher alle Hoffnung der Zertheilung verloren ist, gerade zu öffnen läßt, damit das Blut heraus laufe. Wenn das Loch gemacht ist, hat man in den meisten Fällen weiter nichts nöthig, als daß man die Wunde mit einer Salbe von Lein- oder Eyer-Oehl, zu gleichen Theilen, mit etwas Honig und Myrrhen versetzt, gehörig verbinde, und die Heilung geduldig abwarte.

Ich habe endlich noch diejenigen Uebel, die von der Verstopfung oder Unterdrückung der Hämorrhoiden entstehen, in Betrachtung zu ziehen. So bald der Fluß der innerlichen goldenen Adern unterdrückt wird, nehmen die hypochondrischen Beschwerden ihren Anfang, da hingegen nach der Unterdrückung der äußerlichen, Gicht- und Lähmflüsse zu erfolgen pflegen. Das Asthma, wovon ich oben S. 655 geredet habe, ist bey der Verstopfung beyder goldenen Adern gewöhnlich. In

so

so fern diese Krankheiten Wirkungen der verstopften goldenen Adern sind, gibt es nur zwey Wege, sich von denselben wieder zu befreyen. Der eine ist der, daß man die goldene Ader wieder in Fluß bringe; und der andere, daß man seinen Leib in den Stand setze, den Fluß der goldenen Ader entbehren zu können. Der erste Weg ist der kürzeste, und man erhält seinen Zweck am leichtesten durch die Blutegel. Der andere Weg ist zwar gewiß und gründlich, aber langweilig und beschwerlich. Er ist gewiß. Denn gesetzt, daß jemand von der Verstopfung der goldenen Ader alle oben genannte Krankheiten, Hypochondrie, Reißen, Asthma und Kolik, bekommen hätte, so würde man unstreitig diese Krankheiten heben, ohne diesen Fluß wieder herzustellen, wenn man ihn von der Nothwendigkeit befreyete, daß sein Blut durch diese Adern einen Ausfluß haben müßte. Wenn man ihm also alle Ursachen, die den Fluß derselben bey ihm erregt haben, aus dem Wege räumte, daß ihm derselbe nicht mehr nöthig wäre, so würden auch die Folgen von der Verstopfung desselben, als er ihm nöthig war, hinweg fallen müssen. Diese Ursachen sind mancherley, und ich will nur die Vollblütigkeit als ein Beyspiel anführen. Wenn ein Vollblütiger die goldene Ader bekommt, so ist die Vollblütigkeit und vielleicht ein kleines Reiben der Gegend, wo sie liegt, die Ursache davon. Gesetzt, daß sich dieser Mensch durch zurücktreibende Mittel den Fluß der goldenen Ader verstopft, so wird er davon engbrüstig werden, weil er zu viel Blut hat, welches nun nicht mehr seinen Ausgang findet, weil ihm der Weg verstopft ist. Man bringe es so weit, daß dieser Mensch nicht mehr zu viel Blut hat: so wird er des Flusses der goldenen Ader nicht mehr bedürfen, und seine Engbrüstigkeit wird aufhören, weil sie ihren Grund in der Nothwendigkeit hatte, daß das zu viele Blut abfließen sollte, als es eben daran gehindert wurde. Man sieht

also die Wahrheit dieses Weges wohl ein, ob er gleich nicht so kurz und angenehm ist, als der erste. Er ist aber auch dagegen vortheilhafter. Denn, indem man die Ursachen und Gelegenheiten der goldenen Ader aus dem Wege räumet, stillet man nicht allein die von der Verstopfung herrührenden Beschwerlichkeiten, sondern man wendet auch die Natur gänzlich von der gefährlichen Blutausführung durch die Hämorrhoidal-Adern ab, und setzt den Leib dadurch vor tausend Plagen in Sicherheit. Auf diese Weise weiß ich, daß das Asthma von der verstopften goldenen Ader durch vierteljähriges Aderlassen, monathliches Purgieren, und tägliches Schwitzen durch die Leibesübung, weit gründlicher, dauerhafter und mit vollkommener Wiederherstellung der völligen Gesundheit gehoben worden, als in den Fällen geschehen ist, wo man es durch die Wiederherstellung des Flusses der goldenen Ader gleichsam in einem Augenblicke gehoben hat. Die schnelle Wirkung bey der letztern Art ist freylich sehr angenehm, allein sie ist von keiner Dauer. Die Hämorrhoidal-Adern verstopfen sich allzu leicht wieder, und alsdenn kommt das Asthma ärger wieder, als je zuvor.

Zuweilen gesellet sich zu den Schmerzen der Hämorrhoiden eine Zurückhaltung des Urins; und diesem gefährlichen Zufalle muß schleunig abgeholfen werden. Dieses geschieht theils durch erweichende Klystiere, wo sie Statt finden können, theils durch Bäder über den halben Leib, aus erweichenden Kräutern, theils durch erweichende Breyumschläge, theils durch häufiges Trinken eines Thees von Althäen und Süßholzwurzel, zu gleichen Theilen mit Wasser gekocht; zuweilen muß auch, bey starker Entzündung, ein reichliches Blutlassen zu Hülfe kommen, da denn oft der Urin gelassen werden kann, indem die Ader noch fließt. Man muß sich in solchem Falle vor starken harntreibenden Mitteln, wie vor Giften, hüten. Hr. Störk hat beobachtet,

tet, daß nach dem Gebrauche des Terpenthinspiritus der Urin noch hartnäckiger zurück geblieben und der Tod erfolgt ist.

Ich werde zum Beschluß noch zeigen, was man in Ansehung der Diät und Lebensordnung zu thun und zu unterlassen habe, wenn man mit dieser Blut-Arbeit glücklich seyn will. Die goldene Ader würde unter den Menschen wenig Unglück stiften, wenn ein jeder, so bald er einige Spuren von ihr an sich wahrnimmt, diejenige Diät, welche wider ihre gewöhnliche Ursachen gerichtet ist, und sich für ihre meisten Zufälle schicket, genau beobachtete. Entweder ist hierin die Unwissenheit, oder die Nachlässigkeit der Leute fast allgemein, und gleichwohl ist nicht eher an eine befriedigende Cur durch Arzeneyen zu denken, als bis man sich in die Lebensordnung, welche dieses Uebel oft ganz allein hebet, bequemet.

Da, wie aus dem Vorhergehenden erhellet, die innerlichen nähern Ursachen aller hämorrhoidalischen Bewegungen in der Schärfe der Säfte, und in der besondern Vollblütigkeit der Hämorrhoidal-Adern zu suchen sind: so besteht die Kunst, diesen Bewegungen vorzubeugen, bloß in der Lebensordnung, welche die Schärfe der Säfte, die besondere Vollblütigkeit der Hämorrhoidal-Adern, und die äußerlichen Reitzungen dieser Adern verhütet. Wenn man hierbey, wie billig, die Maßregeln nach der Beschaffenheit der entferntern Ursachen einrichtet, so sind die Regeln, welche diese Lebensordnung ausmachen, leicht zu bestimmen.

Zur Verhütung der Vollblütigkeit der Hämorrhoidal-Adern ist es nöthig, die etwann vorhandene allgemeine Vollblütigkeit, durch hinlängliches Blutlassen, durch eine magere, leichte und säuerliche, vegetabilische Diät zu verhüten, und besonders ihre Erregung durch alles, was hitzig ist, durch heiße Luft, durch viele Gewürze,

durch Fleischspeisen, Bouillons, durch starke Getränke, durch hitzige Arzeneyen, durch heftige Bewegungen und Leidenschaften u. s. f. auf das sorgfältigste zu vermeiden, die natürlichen Blutflüsse gehörig zu unterhalten und zu befördern, und ins besondere die venerischen und bachantischen Ausschweifungen zu fliehen. Eben dieselbe Diät, und eine tägliche mäßige Leibesübung, die Erheiterung des Gemüthes durch sanfte Vergnügungen, und die Befreyung des Unterleibes von allen Bedrückungen, sind die beste Lebensart für Leute, bey welchen die schwarze Galle, oder ein dickes und schweres Geblüt, welches in den Blutgefäßen des Unterleibes, besonders in der Pfortader träge umläuft, die hämorrhoidalischen Beschwerden veranlasset. Zur Verhütung verhärteter Excremente, welche die Vollblütigkeit der Hämorrhoidal-Adern gar sehr vermehren, ist eben dieselbe erweichende und kühlende Diät von ausnehmendem Nutzen, besonders, wenn man dabey die Fehler vermeidet, die Leibesöffnung nie lange zurück zu halten, sich dabey nicht zu pressen, und nicht zu lange zu sitzen. Das öftere Bücken und Knien, und alle solche Stellungen, die zu einem gänzlichen Vorfalle, oder doch wenigstens zu einer Einklemmung des Mastdarmes in den Muskel, der den Leib verschließt, Anlaß geben können, wie auch der Gebrauch starker Brechmittel, alles dieses muß unterlassen werden, wenn man die von willkührlichen Ursachen entstehende Ueberhäufung der Hämorrhoidal-Adern verhüten will; und um den Reitz, der den Zufluß des Blutes dahin locket, zu meiden, muß man sich aller scharfen Purganzen, besonders der aloetischen, in den Speisen des Knoblauches und der Zwiebeln, des öftern und langen Reitens, der scharfen Klystiere, der Stuhlzäpfchen, und aller Ursachen, die einen Durchlauf von Schärfe erregen können, entweder gänzlich enthalten, oder sehr mäßig bedienen.

Eben

Eben dieselbe Diät ist auch am geschicktesten, der Schärfe der Säfte vorzubeugen, und viele Reitzungen, wodurch die hämorrhoidalischen Bewegungen erreget werden, zu verhüten.

Wenn man diese Diät gegen das gewöhnliche Verhalten derer hält, die mit hämorrhoidalischen Bewegungen geplagt sind: so wird man die Ursache leicht finden, warum viele durch dieselben so unglücklich werden. Alle solche Leute befinden sich in einem von diesen vier Fällen. Entweder fließt bey ihnen die goldene Ader zu häufig; oder sie fließt ordentlich, mäßig, und so, daß die Gesundheit dabey besteht; oder sie fließt zu wenig und unordentlich, zum Nachtheile der Gesundheit; oder sie äußert sich, ohne zu fließen, bloß durch blinde Bemühungen. In allen diesen Fällen ist vorgedachte Diät die einzige, welche überhaupt zuträglich seyn kann. Nichts ist geschickter, einen allzu starken Blutfluß zu mäßigen, als eine Lebensart, wodurch aller Erregung des Geblütes, und dem besondern Zuflusse desselben an solche Orte, oder dessen Zurückhaltung in solchen, wodurch das Bluten erfolget, vorgebeuget wird. So ist aber die beschriebene Lebensordnung, in Absicht der allzu starken goldenen Ader, beschaffen. Bey Leuten, wo sich dieselbe ordentlich, ruhig, und zum Besten der Gesundheit einfindet, ist keine Diät besser, um die Veranlassungen zu Unordnungen und Ausschweifungen zu vermeiden, als die der Erzeugung der allgemeinen Vollblütigkeit vorbeuget, die Erregung derselben verhütet, und den Umlauf im Unterleibe frey und ungehindert erhält, ohne gleichwohl einem in diesem Falle so heilsamen Blutflusse auf irgend eine Weise Hindernisse in den Weg zu legen, welche denselben schädlich unterbrechen könnten. Man könnte zwar einwenden, daß bey einer solchen Diät, welche alle Ursachen des Flusses der goldenen Ader aus dem Wege räumet, derselbe natürlicher Weise gemindert, unterbrochen, mit-

hin diese heilsame Ausführung der Natur gestöret werden müsse. Allein, man würde desto gesunder, wenigstens vor vielen Gefahren mehr gesichert seyn, wenn dieses geschähe. Denn, da die ordentlichsten und besten Hämorrhoiden stets eine unnatürliche und mit vielen Gefahren verknüpfte Blutausführung, und nur ein kleineres Uebel sind, welches man, um größere zu verhüten, duldet, gleichwohl aber auch die kleinsten Uebel mit Gefahren, wenn sie durch die Hinwegräumung ihrer Ursachen gründlich gehoben werden können, keine Schonung verdienen: so ist es der Gesundheit stets vortheilhafter, sie durch eine solche Lebensordnung nicht sowohl zu unterbrechen, sondern sie bloß entbehrlich zu machen, als sie in der besten Ordnung zu erhalten. Oft ist ein Durchlauf der Gesundheit eben so zuträglich, als die ordentlichen Hämorrhoiden; nichts desto weniger wird es jedermann für besser halten, denselben durch eine der ganzen übrigen Gesundheit zuträgliche Lebensordnung entbehrlich zu machen, als ihn in der besten Ordnung zu dulden.

Wann die Hämorrhoiden zu sparsam und unordentlich, und mit Verluste der Gesundheit fließen; ja auch wenn sie gar nicht fließend, sondern nur blinde schmerzhafte Bemühungen sind, ist eben dieselbe Diät allen andern vorzuziehen, weil sie die Ursachen dieser Unordnungen und beschwerlichen Bemühungen hinweg räumet oder vermindert, und dadurch die ungestümen Bewegungen, die ihren Zweck ohne dies verfehlen, mäßiget. Denn, da diese Diät selbst bey den ordentlichsten Hämorrhoiden Statt findet, und nichts davon zu befürchten ist, wenn sie dieselben aufhebet, so wird sie noch viel mehr dienlich seyn, um sie dadurch abzuleiten und wegzugewöhnen, wenn sie sich zum größten Nachtheil der Gesundheit unordentlich äußern.

Jetzt wollen wir das Verfahren derer, die mit hämorrhoidalischen Bewegungen beschwert sind, gegen

diese Diät halten. So bald man dieselben bemerkt, pflegt man gemeiniglich daran zu künsteln, und will sie entweder befördern, oder mäßigen, zum Flusse bringen, oder vertreiben. In einer so wichtigen Sache sind alle eilige Unternehmungen mit Arzeneyen unglücklich, und dienen nur mehr, das ganze Werk zu verwirren. Man sollte sich nur gleich Anfangs zu einer gehörigen Lebensordnung bequemen, und es, wenn nicht dringende Umstände hinzu kommen, dabey bewenden lassen. Gemeiniglich aber werden auch die Maximen von dieser entweder vernachlässiget, oder ganz verkehrt genommen.

Man glaubt sich bey hämorrhoidalischen Bewegungen am besten zu pflegen, wenn man sich sehr warm hält, stark einheitzet, und den Rücken am Ofen wohl bähet, um damit die Rückenschmerzen und Krämpfe zu besänftigen. Kein Rath kann unglücklicher seyn, als dieser. Ein heißes Verhalten vermehrt fast alle innerliche Ursachen der hämorrhoidalischen Bewegungen, ohne einen Zufall derselben zu erleichtern. Es erreget die Vollblütigkeit, es dehnet mit dem Blute die Adern mehr aus, es verdicket das Blut durch häufigen Schweiß, und erzeugt schwarze Galle, welche ihren Sitz, wie bekannt, im Unterleibe nimmt; es veranlasset Stockungen und Entzündungen, zumahl in denen Theilen, die schon ohne hin dazu geneigt sind; es trocknet den Leib aus, und verhärtet die Excremente. Alles dieses kann bald zu häufige Hämorrhoiden, bald diejenige Entzündung des Mastdarmes, welche man die blinde goldene Ader nennt, bald auch eine Verstopfung des Flusses machen, wenn es auch nicht durch die Entzündung geschähe. Man sieht dieses letztere oft an den natürlichen Blutflüssen. Wenn die Adern von dem durch die Hitze ausgedehnten Blute aufschwellen, so verschließen sich oft ihre Endungen auf das hartnäckigste, und lassen dem Blute nicht eher den Durchgang

wieder, als bis man durch kühlende oder schlaff machende (relaxirende) Mittel die Ausdehnung des Blutes und die Krämpfe gehoben hat. Dieses beweiset, daß der ordentlichste Fluß der goldenen Ader durch hitziges Verhalten nicht nur unmäßig gemacht, sondern zuweilen gemindert und gestopfet werden könne, welches letztere darum schädlich ist, weil dadurch zugleich die Ursachen der Hämorrhoiden vermehrt werden. Wer diesen Blutfluß aus Erfahrung kennt, der weiß, wie leicht derselbe bey heißer Sommerwitterung in Unordnung gerathe, wie leicht er alsdenn zu heftig werde, wie oft er mit großen Beschwerden ausbleibe, und wie oft sich der Mastdarm entzünde. Ein kühleres Verhalten beuget allen solchen Unordnungen vor, und wenn man, ohne sich doch zu erkälten, bey hämorrhoidalischen Bewegungen die Luft der Zimmer sehr mäßig erwärmet: so beuget man dadurch einer fruchtbaren Ursache vieler Beschwerlichkeiten vor.

Eben so oft versieht man es, bey den hämorrhoidalischen Bewegungen, in der Wahl der Speisen und Getränke, und durch die Nachlässigkeit, womit man sich dabey allen Gefahren bloß stellet. Eine leichte, erweichende, kühlende, säuerliche, vegetabilische Diät ist solchen Leuten so unentbehrlich, daß ohne dieselbe der Gebrauch aller Arzeneyen und alle übrige Vorsicht theils vergeblich, theils schädlich ist. Man will bey allzu starken Hämorrhoiden den Abgang der Kräfte verhüten oder ersetzen, und genießt in dieser Absicht die nahrhaftesten Speisen, Fleischbrühen, Kraftsuppen, Wein und andere Herzstärkungen, ohne zu bedenken, daß diese die Vollblütigkeit vermehren, das Blut erhitzen, und die Blutbewegungen immer mehr reitzen. Man will durch Gewürze, Wein, starke Biere, Liqueurs, den Fluß der Hämorrhoiden, wenn er zu sparsam scheint, befördern, und man befördert dadurch nur die Entzündungen, die Krämpfe, die unordentlichen Blutbewegungen,

en, das Vertrocknen der Excremente, die Erregung der Vollblütigkeit, die Hitze und das Fieber. Bey einer solchen Kost, als ich vorgeschlagen habe, ist in keinem Zustande der Hämorrhoiden Gefahr. Man genieße am meisten leichte, seifenhafte, säuerliche, kühlende, feine, erweichende, vegetabilische Speisen, deren Ueberfluß so groß ist, daß sie hinlängliche Abwechselung darbiethen. Hieher gehören: der Spinat, Sauerampfer, Endivien, Lacktuken, Cichorien, Spargel, Petersilie, Kerbel, Rapunzen, Sellerie, junge Erbsen, junge Möhren, gekochte, getrocknete, gebratene oder auch rohe Früchte, als: Kirschen, Aepfel, Birnen, Brunellen, ein leichtes wohl ausgebackenes Brod, Graupen, Hirse, Reiß, dünne Grütze, sehr dünne säuerlich gemachte Suppen und Kräuterbrühen, dünne Milchspeisen oder Molken u. s. w. Alle diese Speisen können in mancherley Gestalt, als Zugemüse, in Suppen, als Salat, oder wie man es sonst will, genossen werden; und diese besitzen eigentlich die Tugenden, welche sich für alle Zustände und für die meisten innerlichen Ursachen der Hämorrhoiden schicken. Die gröbern, blähenden, trocknenden Zugemüse, ob sie gleich vegetabilisch sind, sind weniger dienlich, als: der Braunkohl, der saure Kohl, welche durch ihre Schärfe den Mastdarm reitzen, die trocknen Erbsen und Bohnen, Ruben, Erdäpfel, Kartoffeln, Kastanien, welche blähend sind, Krämpfe erzeugen und harte Excremente nachlassen; die ungegohrnen rohen und zähen Mehlspeisen, als: Mehlbrey, Pfannkuchen, steife Grütze, Pastetenteig, Klöße, Confect u. s. w. welche dicke Säfte und schwarze Galle, Blähungen, Verstopfung und Hypochondrie verursachen. Was die thierischen Speisen, die Suppen, das junge frische Fleisch, die Flußfische u. d. gl. betrifft, so können dieselben zwar bisweilen zur Veränderung mit Statt haben, aber unter der Bedingung, daß der guten vegetabilischen Speisen stets die meisten und sie selbst in Ge-

sellschaft derselben, oder mit ihnen zubereitet, verbessert und gleichsam gewürzt, zu genießen sind. Die gröbern thierischen Speisen, Bökelfleisch, geräuchertes Fleisch, Eyer, thranige Fische, als: Bückling, Sprotte, Lachs, Makrelen, Aale, besonders die geräucherten, Käse, warme und gebratene Butter ꝛc. sind auf mancherley Weise sowohl der Verdauung, als dem Blute und dem freyen Umlaufe desselben im Unterleibe, nachtheilig, und erfordern, wenn sie gut verdauet werden sollen, eine stärkere Leibesübung, als hämorrhoidalischen Personen dienlich ist. Die besten Getränke sind die, welche den besten Speisen am nächsten kommen. Wein, Bier, Branntwein, Kaffe, Liqueurs, erregen und erhitzen das Blut, und schicken sich für keinen Zustand der Hämorrhoiden. Gerstenwasser, Haferptisane, Limonade, Molken, dünne Mandelmilch, Kleyenwasser, Brodtrank, Brunnenwasser mit Zucker oder angenehmen Säften säuerlich gemacht, Wasser mit Malz abgekocht, Reißwasser, Milch mit viel Wasser versetzt, u. d. gl. dies sind allgemeine gute Getränke, worunter man wählen kann. Soll ja etwas Wein dabey seyn, so muß es der leichteste und reinste seyn, und doch muß solcher nur sparsam getrunken werden. Weit besser aber ist es, ihn und alle Gewürze, gewürzte Neben-Speisen und Confitüren, gänzlich zu meiden.

Viele suchen die Hämorrhoiden durch starke Bewegung, besonders durch das Reiten, zu befördern. Allein, ob es gleich Fälle gibt, wo das letztere, eben so wie das Fahren, seinen Nutzen haben kann: so ist doch viel Behutsamkeit nöthig, damit man nicht durch die Quetschung und Reitzung der Hämorrhoidalorte, an statt sie blutend zu machen, eine Entzündung und die schmerzhaften blinden Hämorrhoiden hervor bringe. Es ist hämorrhoidalischen Personen in vielen Absichten nützlich, sich täglich mäßig zu bewegen, besonders um die Verdauung und den Umlauf im Unterleibe zu erleich-

leichtern, welche das viele Sitzen hindert; allein, so wie bey allzu starken Hämorrhoiden ein ruhiges Verhalten eine Zeitlang ersprießlicher ist, so muß auch in allen andern Zuständen die Bewegung nie so stark seyn, daß sie das Blut merklich erhitze; denn alles, was die ganze Masse des Blutes erreget, verschlimmert jeden Zustand der Hämorrhoiden. So gar der Schlaf thut dieses, und die Betten sind besonders denen, die eine äußerliche Geschwulst und Entzündung des Mastdarmes haben, durch ihre Hitze unerträglich. Der lange Schlaf ist schädlich, in so fern er die allgemeine Vollblütigkeit vermehrt und das Blut ausdehnet. Auch in Absicht des Sitzens sind Vortheile in Acht zu nehmen. Man glaubt sich dadurch zu erleichtern, daß man auf Federbetten sitzet, allein, man erhitzt und entzündet dadurch die Hämorrhoidalorte. Diese Orte vertragen nicht einmahl mit Tuch oder Sammet überzogene Stühle. Strohstühle, oder solche, deren Küssen mit Leinwand oder Leder überzogen sind, machen die wenigste Ungelegenheit. Einige sitzen auf ausgehöhlten Stühlen, oder ausgestopften Ringen, damit die Hämorrhoidalorte nicht gedrückt werden sollen. Dieses vermehrt ihr Uebel. Wenn diese Theile keine Berührung leiden, so muß man lieber so lange auf den Seiten liegen, bis der Wuth der Schmerzen Einhalt geschehen ist. Man muß nicht eher wieder sitzen, als bis die Hämorrhoidalorte die Unterstützung des Stuhles leiden können.

Die Wenigsten glauben, wie schädlich es ihnen sey, wenn sie sich heftigen Leidenschaften Preis geben. Gleichwohl erregen diese das Blut, die Krämpfe, und reitzen zu den ungestümsten Blutbewegungen. Der Zorn und Schreck hat einen sehr großen Einfluß in alle Zustände der Hämorrhoiden, und selbst die Wollüste verschlimmern sie augenscheinlich.

Die Unterhaltung einer täglichen, nicht zu trocknen, und leicht von statten gehenden Leibesöffnung, ist in allen Fällen ein wesentliches Stück der Lebensordnung. Man betriegt sich aber, wenn man sie durch Purganzen, und, ohne Noth, durch Klystiere, am meisten aber, wenn man sie durch Stuhlzäpfchen zu erhalten hoffet. Dieses ist die leidige Zuflucht derer, die in der Diät, zumahl bey der Tafel, keinen Zwang leiden wollen; und damit verderben sie alles. Eben diese Diät müßte ihre einzige Zuflucht seyn; denn sie ist dazu auserlesen, den Leib leicht, weich und täglich offen zu halten, ohne die Hämorrhoiden zu reitzen, oder in Unordnung zu bringen.

Wer sich entschließen kann, sogleich von der Zeit an, da er hämorrhoidalische Bewegungen bey sich verspüret, die hier vorgeschriebene Lebensordnung zu erwählen, und sie nach aller Strenge zu beobachten, der wird sehr selten nöthig haben, aus dem obigen Unterrichte zu lernen, wie er den Unordnungen, Gefahren und Beschwerlichkeiten dieser Krankheit durch Arzeney-Mittel abhelfen müsse.

Wenn die fließenden Hämorrhoiden durch einen Fehler der Diät einmahl verstöpft worden sind, so ist es oft schwer, sie wieder in Fluß zu bringen. Im Arzte werden die ganzen weißen Pfefferkörner dazu angerühmet. Sie befördern denen, deren Hämorrhoiden zuweilen fließen, diesen Fluß auf die bequemste Weise ohne die mindeste Ungelegenheit.

In gedachter Schrift erzählt ein elend gewesener Hypochondrist und Hämorrhoidarius seine mit diesen Pfefferkörnern glücklich verrichtete Cur. Sie ward ihm von einem Greise angerathen, welcher vormahls in gleichen Umständen gewesen war. Anfangs getrauete er sich nicht, ein Mittel zu versuchen, welches ihm hitzig und desperat zu seyn schien, und das ein junger Mensch, wie er, dessen Blut voll Feuer und täglich in Wallung war, und den Hämorrhoiden mit einem Durchbruche drohete, gewiß nicht so leicht gut finden möchte. Allein endlich,

nach-

nachdem er in das äußerste Elend gerathen war, fiel er in die glückliche Verzweifelung, daß er nicht mehr Schlüsse wider die Erfahrung machte. Er sahe, daß die ganze Familie seines Greises Pfefferkörner nahm, und daß so gar die zarten Enkel desselben bey verdorbenem Magen dergleichen verschluckten, und nicht verbrannten. Er fing es also mit 2 bis 3 Körnern an, und bemerkte davon weder Nutzen noch Schaden. Nachher nahm er alle Tage, oder um den andern Tag, 7 bis 9 Stück, und ward, bey Fortsetzung dieses Gebrauches, von seinen Uebeln befreyet. Was hierbey eine besondere Aufmerksamkeit verdient, ist dieses, daß der Fluß der goldenen Ader bey ihm dadurch in die beste Ordnung gerathen ist, und oft so unmerklich und gelinde von statten ging, daß er wenig oder gar keine Beschwerden davon hatte. Zeigten sich ja zuweilen einige unangenehme Empfindungen im Unterleibe, so griff er nicht mehr nach balsamischen Pillen, sondern nahm beym Schlafengehen 13 Stück Pfefferkörner. Er schlief darauf so ruhig, als nach einem niederschlagenden Pulver. Die Krämpfe und Schmerzen in den Gedärmen oder Eingeweiden verloren sich, und des Morgens waren seine Hämorrhoiden fließend. Diesen Versuch hat er bereits viele hundert Mahl gemacht, und er hat nicht ein einziges Mahl innere Hitze darnach verspühret.

Man merke aber wohl, daß diese Pfefferkörner nicht dazu sind, die goldene Ader, welche noch nie geflossen ist, damit in Gang zu bringen. Hr. D. Unzer schreibt, daß die Versuche, durch dieses Mittel die goldene Ader zuerst zu eröffnen, um die Beschwerlichkeiten der blinden abzuwenden, mehrentheils mißlungen sind. Der Blutfluß ist nicht darauf erfolgt, aber die vorigen Beschwerden sind doch auch nicht davon verschlimmert worden.

Zuweilen haben schwangere und säugende Frauenspersonen die Hämorrhoiden. Wie hat man sich dabey zu verhalten? Es kommt alles darauf an, zu untersuchen, ob solche Personen, ihrer gegenwärtigen Umstände ungeachtet, doch wohl einen Blutfluß leiden können, und wie sie sich bey der goldenen Ader befinden. Je gesunder sie dabey, und je vollblütiger sie sind,

sind, desto behutsamer muß man mit diesem Flusse umgehen, und ihn bey einer Diät, die ihn nicht zu sehr reitzen kann, lieber dulden, als hindern. Sieht man hingegen den Nachtheil davon augenscheinlich, so ist alles anzuwenden, um ihn wegzugewöhnen.

Wenn sich die Hämorrhoiden zu einem natürlichen Blutflusse entweder gesellen, oder mit ihm abwechseln, wie oft bey dem Frauenzimmer geschieht: so kann man sie in beyden Fällen dulden, so lange sie bey unverletzter Gesundheit so fortwähren; denn man würde, wenn man hier die Hämorrhoiden eigensinnig vertreiben wollte, beynahe nicht verhüten können, daß nicht auch die natürlichen Blutflüsse in Unordnung gebracht würden; und diese Gefahr ist für einen Fall, welcher, wie dieser, sonst keine hat, billig zu vermeiden. Wenn aber Krankheiten daraus entstünden, so müßte man die Hämorrhoiden wegzugewöhnen suchen. Dieses erfordert aber schlechterdings den Beystand eines klugen und vorsichtigen Arztes.

Zuweilen stellen sich die Hämorrhoiden anstatt der natürlichen Blutflüsse allein ein, oder ersetzen ihre Stelle zu der Zeit, wenn jene aufhören. Im ersten Falle ist, wenn er bey verheuratetem Frauen-Zimmer Statt findet, eine nicht ganz ungegründete Furcht, daß die besten Hoffnungen ihrer Ehe triegen möchten. Um dieses zu verbessern, müßte man die Hämorrhoiden vertreiben, und die natürlichen Blut-Flüsse herstellen; allein, die meisten Hülfsmittel, welche einen von beyden hindern oder befördern, hindern oder befördern zugleich den andern; daher ist es immer ein Meisterstück eines Arztes, dieses zu bewerkstelligen. Im zweyten Falle, wenn die Hämorrhoiden einen natürlichen Blutfluß, welcher, der Natur gemäß, aufhört, im folgenden Lebensalter ersetzen, beweiset dieses die Nothwendigkeit der Verminderung entweder der allgemeinen oder der Vollblütigkeit in den benach-

benachbarten Theilen. Es ist, um der gewöhnlichen Unordnungen der goldenen Ader willen, viel klüger gehandelt, diese Verminderung auf andern bequemen Wegen zu bewerkstelligen; jedoch, wenn in beyden Fällen die Bemühungen der Natur zur goldenen Ader ein in den Blutgefäßen des Unterleibes stockendes dickes Geblüt zum Grunde haben, so ist es nothwendig, sie zu befördern. Uebrigens haben in diesen Fällen die Hämorrhoiden, welche natürliche Blutflüsse ersetzen, zwar vor andern viel gefährlichern Blutungen, z. E. dem Bluthusten, der zuweilen auch ihre Stelle vertritt, einen Vorzug; nichts desto weniger aber bleiben sie stets eine unnatürliche und durch ihre Unordnuugen gefährliche Sache, der die natürlichen Blutflüsse beständig vorzuziehen sind.

Was ist zu thun, wenn Kinder die Hämorrhoiden bekommen? Daß dieses geschehe, wird sehr oft vorgegeben, ist aber selten gegründet. Der Mastdarm der Kinder erschlaffet oft, und formiret mit seiner Runzel eine Geschwulst, welche man für die goldene Ader hält; zuweilen wird diese Geschwulst vom Pressen und von der Klemmung des Muskels dunkelroth und blau, ohne daß sie darum von der goldenen Ader herzuleiten wäre. Die öftern Klystiere, welche den Kindern übel beygebracht werden, und die schädliche Gewohnheit, ihnen oft Stuhlzäpfchen von hitzigen reitzenden Sachen beyzubringen, können zwar Geschwulst, leichte Verwundungen und Blutungen des Mastdarmes verursachen; aber diese mögen nun Hämorrhoiden seyn, oder nicht, so müssen sie doch nicht gehäget, sondern als Blutungen, die durch einen unglücklichen Zufall entstanden sind, behandelt werden. Indessen können Kinder wirklich die Hämorrhoiden haben, ein solcher Zufall aber ist in der Zeit der Minderjährigkeit etwas höchst seltenes, und man müßte in solchem Falle den ganzen Zustand einer so besondern Krankheit in Be-

tracht-

trachtung ziehen, um die gehörigen Maßregeln zur Cur daraus herzuleiten.

Händchen, (Glücks= oder Johannis=) siehe Th. XII, S. 209.

Hände, siehe Hand.

Händlein=Pfennig, siehe oben, S. 643.

Händlein=Schwamm, ein Nahme, welchen an einigen Orten der Pfifferling, Agaricus piperatus *Linn.* führt; siehe Pfeffer=Schwamm.

Händlein=Wurzel, Händelwurzel, ein Nahme einer Art des Knabenkrautes, Orchis *Linn.* weil die Wurzel einige Aehnlichkeit mit einer Hand mit fünf Fingern hat.

Händler, (der) die Händlerinn, von dem Zeitworte handeln. 1. Eine Person, welche Handel treibt, d. i. ein Geschäft daraus macht, Waaren um Gewinnes willen zu kaufen und zu verkaufen; ein Handels=Mann. Deine Händler kommen um, Ezech. 27, 27. In dieser Gestalt ist es nur noch im Oberdeutschen üblich. Im Hochdeutschen braucht man es nur in den Zusammensetzungen Buchhändler, Eisenhändler, Kornhändler, Tuchhändler u. s. f.

2. In weiterer Bedeutung ist in einigen oberdeutschen Gegenden Handler die Benennung eines Beamten, vielleicht eines Rechnungsbeamten. So hat der Stadt Wien Pupillen=Raitkammer einen Ober=Raithandler und verschiedene untere Raithandler. Das dasige erzbischöfliche Zehentamt besteht aus einem Ober=Zehenthandler und drey Zehenthandlern.

Hänfen, siehe Hanf.

Hänfling, (*) ein Gesangvogel mit einem sehr kurzen kegel-

(*) Im Niedersä. heißt dieser Vogel Hemplünke, von Lüne, Lüninck, Lünke, ein Sperling, woraus zu erhellen scheint, daß die letzte Hälfte des hochdeutschen Nahmens aus eben diesem Worte entstanden ist. Im Dän. und Norweg. wird er Irisk, und der graue Hänfling Graairisk genannt.

kegelförmigen Schnabel, und sehr kurzen Füßen, welcher sich am liebsten in den Flachs- und Hanf-Feldern antreffen läßt; daher er auch **Flachsfink, Hanffink,** L. Linaria, Linaria auis, Fringilla cannabina *Linn.* Fr. Linot, Linote, und wegen seines schußweisen Fluges im Oberd. auch **Schösserlein,** oder **Schößlein,** heißt. Er ist ein kleiner Vogel, in der Größe eines Sperlinges oder Emmerlinges, welcher am ganzen Oberleibe mit hellbraunen Federn bewachsen ist, unter denen aber etwas schwärzliche untermischt sind. Die Flügel und der Schwanz sind ebenfalls braun; aber die Flügel sowohl, auf die Art wie die Stieglitze das Gelbe haben, als auch einige von den Schwanzfedern, sind mit weißen Federn eingefaßt. An der Brust ist er tüpfelig wie eine Drossel, doch nicht so weiß, sondern der Grund ist braun, und nur schwarz getüpfelt; am Ende der Brust aber ist er weiß. Die Füße sind, wenn man ihn fängt, ganz schwarz, behalten aber diese Farbe nicht lange, sondern werden bald weißlich. Der Schnabel ist hinten etwas dick, aber vorn nicht so stumpf, wie an dem Canarienvogel oder Gimpel. Das Männchen bekommt im Frühlinge ein schönes rothes Fleckchen vorn am Kopfe, und die Brust wird gleichfalls roth; es bekommt auch am Halse vom Nacken an bis auf die Schultern, hochgraue und fast bläuliche Federn, wie denn auch der Schnabel bläulich wird. Allein, alles dieses leget er im Herbste wieder ab, außer daß er an der Brust etliche rothe Federn behält. Das Weibchen bleibt unverändert, und ist daran zu erkennen, daß es am Kopfe und Nacken nicht so hellbraun, sondern mit schwärzlichen Federn, weit mehr als das Männchen bedeckt ist; es ist auch an der Brust nicht so braun, sondern mehr schwarztüpfelig, und gar leicht schon im Neste zu kennen.

Die Arten davon sind folgende: 1. Der **Blut-** oder **Roth-Hänfling, Krauthänfling,** welcher am

am Vorderhaupte und an der Brust blutroth ist; Linaria rubra; davon Einige zwo Varietäten angeben, den großen und den kleinen. Es ist eben derjenige, welchen ich vorher beschrieben habe.

2. Der graue Hänfling, Grauhänfling, wird auch nur Hänfling schlechthin, und, weil er sich gern in felsigen Gegenden auf hält, der Steinhänfling genannt; Linaria fera saxatilis *Klein*. Motacilla modularis *Linn*. Er ist weder am Kopfe, noch an der Brust röthlich, übertrifft aber, an Größe und an Anmuth des Gesanges, den Rothhänfling.

3. Der Hänfling mit einer hellrothen Platte, Linaria rubra minor *Klein*. Fringilla flammea *Linn*. ist unter dem Nahmen des Gräßleins, Gräsleins, odes Grässerleins, Schwarzbärtchens, des Zitscherleins, des Meerzeischens, des Ziserinchens, in Preußen aber der Tscherzke, bekannt. Er hat an der Kehle ein schwarzes Bärtchen, und ist an Brust und Bauche röthlich, doch von höherer Farbe, als der Rothhänfling, aber kleiner, und singt nicht, sondern zwitschert nur.

4. Der Hänfling mit der gelben Kehle, führt den Nahmen des Quittenhänflinges oder Quitters.

5. Der schwarze Hänfling, ist auf dem Wirbel gelblich.

6. Das Zeischen, oder der Zeisig, Linaria viridis; siehe in Z.

7. Der kurzgeschwänzte Hänfling, gelber Hänfling, rother Hänfling mit dickem Kopfe.

8. Der langgeschwänzte Hänfling, Fringilla Brasiliensis, ist braungrau, hat an der Wurzel des Schnabels rothe Federn, und mit Gelb vermischte fleischfarbige Flügel. Am Schwanze hat er zwo Federn, welche drey Mahl länger sind, als der Körper.

9. Der angolische Hänfling; davon gibt es zweyerley Arten: eine hat einen fleischichten Schna-

bel;

bel; der Körper oben grau, unten gelb; die andere ist bunt.

10. Der blauköpfige Hänfling; die Hälfte des Rückens ist grasgrün, die Flügel sind bunt, der Schwanz ist dunkelgrün, der Kopf blau, das übrige roth.

11. Der Purpurhänfling; ist oben auf dem Körper dunkelgrau; das übrige sammt dem Schwanze, purpurfarbig.

Diese letztere Arten sind ausländisch, kommen theils aus Angola, theils aus Brasilien und dem übrigen Indien. Einige darunter sind größer als ein Sperling, und haben ein gutes und feines genießbares Fleisch.

Die Hänflinge setzen ihr Nest, welches sie mit Würzelchen und Reischen befestigen, inwendig aber mit Wolle belegen, am liebsten in Wachholder- oder anderes mitten im Felde, an Hügeln und auf Bergen stehendes Gebüsch von Nadelholz, ja mehrentheils in eine Staude, die gar nicht dick ist, und an Orte, wo die Sträuche öfters ganz einzeln stehen. Ihre Eyer sind kleiner, als der Grünfinken ihre, nicht spitzig zulaufend, am Grunde weißgrünlich, und am stumpfen Ende mit röthlichen Streifen und Puncten versehen. Ihre erste Brut ist im April, sie haben aber zum öftern noch im Augustmonathe Junge in ihrem Neste, wiewohl dieses nur bey einigen alten Paren zu finden ist, die vermuthlich vorher Eyer oder Junge verloren haben, denn die meisten Pare beschließen ihre Brut im Julius. Ihre Junge, deren sie gemeiniglich 4 bis 5 auf einmahl ausbringen, lieben sie dermaßen, daß, wenn das Nestchen mit denselben abgenommen, in einen Käfich gesetzt, und dieser nach und nach fort bis zu einem Hause an das Fenster gebracht wird, die Alten dennoch ihre Junge nicht leicht verlassen, sondern

ihnen dahin so lange ihr Gefräß zutragen werden, bis sie selbst fressen lernen.

Den ganzen Winter über sind die Hänflinge entweder gar hinweg, oder bleiben in großen Haufen beysammen, und werden selten einzeln gesehen, es müßte denn ungefähr die Nacht über ein sehr großer Schnee fallen, da denn in den Feldern, wo den Abend vorher noch mehr als tausend Hänflinge sich befanden, an dem darauf folgenden Tage nicht mehr, als einer oder zwey, vorhanden sind, die sich aber in wenig Stunden ebenfalls unvermerkt verlieren. Doch sind die Haufen, welche man im Winter sieht, nicht so groß, als diejenigen, welche im Herbste nach der Streichzeit, (denn im Striche sieht man ihrer nur zu 30 und 40 mit einander fliegen,) fast ganze Felder bedecken. Insonderheit ist dieses noch zu bewundern, daß man bey liegendem tiefen Schnee, zumahl wenn heller Sonnenschein ist, beständig Hänflinge in der Luft vorüber fliegen höret, welche doch auf den Vogelherden nicht einfallen, sondern nur forteilen, wofern man nicht einen oder etliche fleißige Lockvögel hat. Wenn man aber im Herbste, oder auch im März, sehr große Lerchenwände, deren zwey zugleich hierbey gebrauchet werden, auf das freye Feld, wo Haferstoppeln sind, schlägt, und Lockvögel in Gruben, die man in die Erde gräbt, verstecket, der Vogelfänger selbst auch, mit wenigem Reis bedeckt, in einem Erdloche sitzt, und ein Par angebundene (angefillte) Hänflinge auf dem mit Hanfsamen bestreueten Platze sitzen hat, die er vermittelst eines Fadens regen kann: so geht es wohl an, zumahl wenn er sich die Schar von einem andern zutreiben läßt, daß er etwann hundert auf einmahl im Vorbeyfliegen mit der Vogelwand ertappet und niederschlägt. Es ist aber nur ein Glücksfall, und man darf mit dem rücken nicht warten, bis sie sich setzen. Wer sich diese Mühe nicht nehmen will, kann in den Herbst- und Winter-

Mo-

Monathen die Hänflinge auch vermittelst einer Locke mit Leimruthen auf kleinen Sträuchen mitten im Felde fangen, indem dieser Vogel, wie eine Lerche, das ganze Jahr hindurch seinen Aufenthalt in Feldern hat, und nur bey der Nacht in die Vorhölzer und Gebüsche einfällt.

Weil sich nun die Hänflinge mit Garnen und Netzen nicht leicht fangen lassen, so kann man sie noch auf folgende Art hintergehen. Man macht einen Käfich von 3 Fuß lang, so daß an beyden Enden die zwo Schlag= oder Fang=Thüren, und in der Mitte der Lockvogel komme, zu welchem der Käfich noch einmahl so hoch gemacht ist, als zu den Seiten der Fänge. Zu diesem werden die Säulen 8 Zoll hoch, die Länge eines Fanges 14 Zoll, zum Lockvogel hingegen 16 Z. hoch, und 10 Z. der Käfich in das Gevierte. Auf gedachten beyden Seiten des Käfichs sind Fallthüren mit Sprossen gemacht, wie der Käfich, welche daran zum Stellen aufgezogen werden. Inwendig im Käfich zur Stellung ist eine hölzerne Zunge, welche die Länge den Käfich hindurch, und am Ende hinaus geht, woselbst eine Krinne eingeschnitten ist; so sind auch durch die Zunge etliche Sprossen quer durch eingebohret. Die äußersten vier Ecksäulen sind auf 16 Zoll hoch, wie in der Mitte auch diejenigen sind, worauf der Lockvogel sitzt. An den äußersten Ecksäulen ist die Hälfte hoch mit Sprossen zugemacht, worauf die Schlagthür zu liegen kommt, welche zurück an den Ecksäulen aufgezogen wird; an den Thüren ist ein Faden, und hieran ein Stellholz, welches unten an die Zunge gestellet wird. Auch ist an gedachten Ecksäulen oben doppelter starker Bindfaden herum gezogen, wodurch ein breit geschnittener Stock gesteckt und etliche Mahl herum gedrehet wird, daß der Stock straff an der Thür, und im Herunterschlagen auf derselben zu liegen kommt, wodurch die Thür herunter gehalten wird. Will man

nun verschiedene dieser Vögel fangen, so müssen derglei- chen in den mittelsten Käfich eingesetzet, hiernächst aber die beyden Seiten-Schlagbauer aufgestellet, und ihr Futter, was sie gern fressen, als: Hanfkörner, Rübensamen, Salatsamen u. d. gl. hinein gestreuet werden. Wenn alsdenn die Hänflinge ihres gleichen hören, dieser zu locken anfängt, jene näher herzu flie- gen, das Futter gewahr werden, neben dem Lockvogel im Bauer auf das Futter fallen, aber auf die Spros- sen, welche durch die Zunge gehen, fallen: so schlägt alsbald die Fallthür zu, und sie sind also gefangen. Oder, man darf auch nur Sprenkel machen, und sol- che an die Orte, wo sie sich gern aufhalten, als: an reif gewordene Salatsamen und andere Stauden hän- gen: so kann man sie darin ebenfalls fangen. Oder, man besteckt die Stauden mit Leimruthen, welche eben diese Wirkung thun; doch darf man von den Leimru- then nicht weit weggehen, weil die Vögel von der Leimruthe herunter fallen und sich verkriechen können.

Die Luftröhre des Hänflinges hat, anstatt der Knorpel, vielfältig harte Beinchen, daher man auch seine Stimme so hell und scharf findet. Er ist einer der besten Gesangvögel, und sehr singbegierig, so daß er auch im Herbste bey ziemlich kaltem Wetter, wenn nur nicht wirklich Frost einfällt, seinen Gesang fortsetzt; ja, wenn es auch stark friert, und nur die Sonne warm scheint, so läßt er sich dennoch auf den Bäumen mit seinem Gesange hören; doch ist der Gesang alsdenn so lieblich nicht, als im Frühlinge, da er seine Ab- wechselung, fast wie eine Nachtigalle, viel angeneh- mer eintheilt, indem er bald inne hält, bald wieder an- stimmet. Wie er an sich bereits sehr angenehm singt, so lernt er im Bauer auch allerley vorgepfiffene Weisen und Lieder nachsingen, ja, man bringt ihn oftmahls zu einem völligen Gesange der Canarienvögel. Da- her wird er häufig in Käfichen gehalten, und mit Hanf-

Sa-

Samen und Leindotter gefüttert; gibt man ihm aber Rübensamen, und zuweilen etwas Grünes, so bringt er sein Leben höher, als bey dem bloßen Hanfsamen. Man läßt ihn sich mit Canarienvögeln begatten, und zieht Bastarde, die einen vortrefflichen Gesang haben.

Einen Canarien-Hahn mit einer Hänfling-Sie zu paren, ist darum etwas angenehmes, weil man dadurch erlangen kann, daß die Jungen, wenn sie nur die Streichzeit, den September und halben October über inne behalten werden, hernach den ganzen Winter aus und ein fliegen. Seine alten Vögel anfangs nicht zu wagen, läßt man die jungen einen Tag nach ihrem Abfluge, in einen Garten fliegen, hänget aber sogleich einen oder beyde alten in einem Bauer mitten in einem Baume, gibt diesen, nebst ihrem gewöhnlichen Futter, Ameisenener und Hühnerbiß (Meyerkraut, Alsine s. Morsus gallinae), und bedeckt sie vor dem Regen mit Bretern: so wird man sehen, wie die Alten die Jungen rufen, und aus dem Vogelhause heraus ätzen. Auf solche Art kann man Junge und Alte drey Tage lang, Tag und Nacht, draußen lassen, hernach aber stellet man die Alten unter das Fenster, aus welchem man die Jungen künftig ein- und ausfliegen lassen will, und setzt darneben einen Meisenschlag, doch so, daß er nicht zufallen kann. In denselben streuet man ihnen gehackten Dotter, so werden sie nach und nach aus dem Meisenkasten selbst zu fressen anfangen. Wenn dieses geschehen ist, kann man die Alten wieder hinweg thun, die Jungen aber noch einen Monath, von der Zeit ihres Ausfluges gerechnet, also in der Freyheit fliegen lassen, hernach aber den Kasten so stellen, daß er einfalle und sie fange, da man sie denn bis auf das andere Jahr zur Brutzeit inne behalten muß. So bald aber im folgenden Jahre die Bäume wieder ausschlagen, läßt man ohne Bedenken die Vögel wieder in den Garten aus, da sie denn in demselben brüten, und sich beständig an dem gewohnten Fenster einfinden werden. Wenn sie das erste Mahl 4 Wochen geflogen sind, werden sie wieder eingefangen, aber gleich nach Michaelis läßt man sie wieder fliegen; und tüchtige Bastarde können den ganzen Winter draußen bleiben, jedoch müssen sie noch an keine warme Stube gewöhnet seyn. Man hat den Vortheil davon, daß sie weit schöner, und mit den rothen Federn an der Brust und auf dem Kopfe von der Natur gezieret werden, als sie, wenn

sie in den Vogelhäusern eingesperrt sind, weder bekommen noch behalten.

Stellet man die Bastardenzucht in einem Zimmer an, so muß der Hänfling keine Sie seiner Art, so wie die Canarien-Sie keinen Hahn ihrer Art zu sehen bekommen.

Hänge-Bank, Hangelbank, im Bergbaue, der Ort auf den Pfuhlbäumen über dem Schachte, wo die Kübel ausgestürzet oder ausgeschüttet werden; daher sagt man, wenn etwas aus der Grube ist: es ist über die Hängebank.

Hänge-Bauch, ein mehr wider die Schönheit als Güte eines Pferdes streitender Fehler; siehe Th. III, S. 763, f.

Hänge-Bett, siehe Hänge-Matte.

Hänge-Birke, siehe Hangel-Birke.

Hänge-Bolzen, an den deutschen Weberstühlen; siehe Sprengels Handwerke, 12 Samml. S. 307.

Hänge-Brücke, Hangebrücke, eine Brücke, welche in einer beträchtlichen Länge ohne Joche gebauet wird, und gewisser Maßen frey hänget, oder aus einem Hängewerke besteht.

Hänge-Bügel, siehe unter Steig-Bügel.

Hänge-Butte, siehe unter Wurst.

Hänge-Compaß, im Markscheiden, eine Art Compasse, welche allemahl angehänget wird; zum Unterschiede von dem Setz- oder Hand-Compasse. Siehe oben, S. 156, f.

Hänge-Dohne, Hangedohne, hangende Dohnen, welche an die Büsche und auf die Bäume gehänget werden. Siehe Th. IX, S. 365.

Hänge-Eisen, Fr. Chevêtre, bey den Schlössern, ein jedes Eisen, worin ein Balken, eine Röhre, oder ein anderer Körper hänget. Wo man z. E. ganze Fuß-Böden, welche in Rahmen gefaßt sind, auf Balken leget, pflegt man auf den Seiten der Balken Stücke Holz einzusetzen, welche man Unterschläge (Fr. Lambourdes) nennt, und worein die Einschnitte, darin die

Rahmen zu stehen kommen, gemacht werden. Gewöhnlich macht man diese Unterschläge an den Seiten der Balken mit Nägeln fest; bey wichtigen Gebäuden aber bringt man, um mehrerer Festigkeit willen, in einer gewissen Entfernung von einander, doppelte Hängeeisen, Fig. 1115 [a]), an. Der Theil AB ruhet auf der obern Seite des Balkens; die Seiten AC, BC liegen an den verticalen Seiten desselben, und die Haken CDE halten die Unterschläge.

Ein Hängeeisen, womit die Röhren, worin das Wasser von dem Dache der Gebäude herunter läuft, befestiget werden, siehe Fig. 1115 [b]). Der Theil A umgibt die Röhre, und die Arme BB werden in die Mauer verstrichen.

Bey den Schlössern werden auch diejenigen eisernen Stangen, auf denen die Balken ruhen, die bis an den Küchenherd gehen, ein Hängeeisen oder Trage=Band genannt.

Hänge=Fisch, siehe Stock=Fisch.

Hänge=Garn, Fr. Pentière, bey den Jägern, ein Garn, welches zum Vogelfange, insonderheit aber zum Schnepfen= und Wasserhühner=Fange gebraucht, und daher vornehmlich an die Durch= und Zugänge oder Schluften, die man hier und da um den Forst oder das Gehölz herum gemacht hat, aufgehänget und gestellet, und auch ein Ziehgarn, oder fliegendes Hänge= und Ziehgarn genannt wird, weil es oben mit Ringen versehen ist, und längst an einem Seile hin, wie ein Vorhang auf= und zugezogen werden muß.

Diese Garne oder Netze werden gemeiniglich aus länglich gevierten Maschen gemacht, und müssen nicht über 15 Ellen breit, und 20 bis 24 Ellen hoch seyn. Man bereitet sie aus zarten, doch festen Fäden. An allen Maschen der obersten Reihe werden messingene Ringlein angeheftet, um das Netz zum Auf= und Zuziehen desto geläufiger zu machen. Durch diese Ringlein

lein zieht man alsdenn ein mittelmäßiges Seil, oder eine ½ Finger dicke Schnur. Auf beyden Seiten muß man auch Schnürchen durch die vordersten Maschen ziehen, und zu beyden Enden anbinden, damit man das Hängegarn geschwinde auf= und zuziehen könne, welches denn am geschwindesten geschehen kann, wenn jedes Schnürchen 9 bis 12 Zoll länger, als die Höhe des Hangegarnes ist, und weiter herab hängt. Sie sind darin sehr bequem, daß eine einzige Person deren viele richten und aufziehen kann, und nicht dabey immer Stand halten darf, indem gedachte Vögel von selbst sich darin fangen und verwickeln.

Hänge=Kappe, im Bergbaue, die kleinen Ringe auf den Seiten der Kübel, worin der Quänzel, d. i. der halbe eiserne Ring, woran das Seil befestiget wird, hängt.

Hänge=Kluft, Hangekluft, im Bergbaue; siehe Kluft.

Hänge=Leuchter, siehe unter Leuchter.

Hänge=Matte, Hangematte, Hängebett, Hangebett, im Niederf. Kumbeer, L. Lectus pensilis, Fr. Branle; eine hangende, an beyden Enden oder an den vier Zipfeln aufgehängte Matte, oder grobe Leinwand, besonders so fern sie in den Schiffen, und bey manchen Völkern auch auf dem Lande zur Schlafstätte dient.

Auf den Schiffen bestehen die Hängematten gemeiniglich aus Segeltuch oder anderm groben Zeuge, und sind rings herum mit Saumtauen eingefaßt, d. i. mit kleinen Stricken benähet. Sie werden mit beyden Enden oder mit den vier Zipfeln an den Balken des zweyten Verdeckes befestiget, und dienen den Bothsknechten und Soldaten zur Schlafstätte.

Auch nennt man Hängematte, oder Hamak, Fr. Hamac, eine hängende Schlafstätte, deren sich viele indianische wilde Nationen, insonderheit im südlichen

chen Amerika die Caraiben, bedienen, theils um küh-ler zu schlafen, theils vor dem Ungeziefer sicherer zu seyn. Sie besteht bald aus einer Matte, bald aus grober Leinwand, bey den Vornehmen aber aus einem sehr starken und dicht gewebten feinen Baumwollenzeuge; am Oronokofluß aus einem netzförmigen Gewebe von Baumrinde; und ihre beyde Enden sind zwischen etlichen Pfeilern, Pfählen, Bäumen oder Wänden an Haken aufgehängt, theils im freyen Felde, theils in Hütten, theils in Gesellschaftssählen.

Auf der Colonie Surinam sind die Hamaks aus einem Stücke Kattun verfertigt, welches 6 bis 7 Fuß lang, und an 12 bis 14 Fuß breit ist. Jedes Ende ist in 50 und mehrere Theile abgetheilt, die durch kleine, ebenfalls aus Baumwolle verfertigte, 2½ Fuß lange Stricke gezogen, und sehr gut gesponnen, auch dicht in einander gedrehet sind, und Rabans genannt werden. Alle diese kleine Stricke sind am Ende mit einander verbunden, und formiren eine Schleife, durch welche man einen Strick ziehet, der an zwey Haken befestiget wird, und diese werden an zwey Pfählen, oder, wenn ihre Häuser noch nicht aufgebauet sind, an Bäumen fest gemacht, um die Hängematte bis auf eine gewisse Erhöhung von dem Erdboden aufzuhängen. Das bequemste bey dieser Art Betten ist, daß sie, wegen des wenig einnehmenden Raumes leicht fortzubringen sind. Man schläft in denselben auch kühler, als in unsern Federbetten, und man hat bey denselben weder Decken, Bettlaken, noch Matratzen, ja nicht einmahl Kopfküssen nöthig; und man liegt darin vor Flöhen und Wanzen sicher. Alle dort wohnhafte Europäer haben dergleichen in ihren Häusern, ziehen selbige, wenn sie einmahl daran gewöhnt sind, unsern weichsten Betten vor, und versehen sich damit, wenn sie nach ihren Plantagen gehen. So gemein dieselben sind, so erstreckt sich doch ihr Preis von 50 bis auf

300 holl. Gulden. Die beste Art, ein solches Bett aufzuhängen, ist, daß man die Enden desselben dergestalt von einander entferne, daß es mit seinen Stricken einen halben Zirkel formire, dessen Entfernung von einem Ende zum andern seinen Durchmesser ausmache. Alsdenn wird es so hoch von der Erde herauf gezogen, daß man sich darein, wie auf einen etwas hohen Stuhl, setzen könne; man wirft sich alsdenn hinein, streckt sich aus, und liegt darin wie in dem besten Bette.

Auf der Küste von Guinea, reisen die Europäer, die Vornehmen und Reichen in Hängematten oder Hamaks, welche auf den Köpfen ihrer Sclaven getragen werden; siehe Fig. 1116 [a]). Ihre schönsten Hamaks kommen von Brasilien, und sind von Baumwolle. Einige sind so dicht gearbeitet, wie ein Stück Zeug; andere sind offen, wie ein Netzwerk. An einigen Orten sitzt die Person, welche in dem Hamak getragen wird, aufrecht in demselben, und läßt ihre Beine auf der einen Seite herüber hängen, mit ihrer Brust lehnt sie sich über das Rieth oder Bamburohr, woran der Hamak mit seinen beyden Enden befestigt ist, da die Sclaven indessen bey ihrem Hamak her laufen, und Sonnenschirme über ihr Haupt halten. In andern Gegenden hingegen sitzt oder liegt die Person, der Länge nach, in dem Hamak, und zwar in der Quere, oder in einer Diagonal-Linie mit dem Kopfe in der einen Ecke, und mit den Füßen in der andern gegen über. Vornehme bedienen sich auch eines Kopfkässens, ihr Haupt zu stützen.

Die Hamaken, welche von Brasilien gebracht werden, sind von verschiedener Farbe, mit Troddeln und Fransen von eben dem Zeuge, die an der Seite herab hängen, geziert. Man bedient sich gemeiniglich eines Sonnenschirmes, sich vor der Sonne zu verwahren, und die Person in dem Hamak hält solchen in der Hand. Wenn sie des Nachts reisen, und sich vor dem Thau ver-

verwahren wollen, welcher in diesem Lande gefährlich ist, ziehen sie eine gemeine oder Wachs=Leinwand über die Stange her, und werden auch schlafend auf ihrer Reise mit größerer Bequemlichkeit getragen, als wenn sie sich in einer Sänfte befänden.

Phillips beschreibt, in seiner Reise nach Guinea, die Art in Hamaken zu reisen, noch umständlicher. Der Hamak, sagt er, ist gemeiniglich von einem breiten baumwollenen Zeuge; doch die Factore haben solche von seidenem oder anderm schönen Zeuge. Er ist auf 9 Fuß lang, und 6 oder 7 breit, an beyden Enden mit kleinen Stricken oder Bändern versehen, welche ihn wie einen Beutel zusammen ziehen, und mit Schlingen besetzt, die Enden über eine 9 Fuß lange Stange zu ziehen. Der Reisende in solchem Hamak liegt oder sitzt entweder, wie es ihm beliebt, und wird von zween Negern, welche Hamaksleute heißen, getragen, welche die Enden der Stange auf kleinen Rollen Leinwand auf ihrem Kopfe haben. Auf diese Art laufen sie so geschwinde, als ein Pferd traben kann, und singen fröhlich mit einander, oder wechselsweise. Wenn sie müde sind, werden sie von zween andern Negern abgelöset, weil allemahl 6 Negern bey einem Hamak sind. Man kann deren stets einige für geringen Preis bekommen, wenn man sich keine eigene halten kann; wie die Kaboschiren und andere große Männer, die oftmahls den Engländern ihre Hamaken höflichst anbiethen, um sie von des Königes Stadt nach ihren Factoreyen zu bringen. Die Europäer können in diesem Lande auf keine andere Art reisen, wegen der übermäßigen Sonnen=Hitze, in welcher ein Engländer kaum ½ engl. Meile des Tages gehen kann, ohne ohnmächtig zu werden. Das Reisen in dem Hamak aber erquicket ungemein; denn über die Stange ist ein dünner Zeug gezogen, welcher die Sonne abhält, und auf jeder Seite des Hamaks hohl herab fällt, welches, nebst der Bewegung von den Trägern, eine schöne kühle Luft machet. Wenn ein Kaboschir oder angesehener Mann reiset, so hat er 10 oder 12 Schwarze mit Flinten zur Begleitung seines Hamaks, welche unterweges ein großes Freudengeschrey machen und beständig schießen; und wenn sie an den Ort, wo er hinreiset, kommen, geben sie eine ganze Salve, welches das größte Zeichen seiner Hoheit ist.

Die europäischen Directoren und einige Große auf der Küste von Guinea, bedienen sich Hamake, welche

wie die Serpentinen in Brasilien gemacht sind, welche Frazier in seiner Reise nach der Südsee genau beschrieben hat, und welche gemeiniglich mit den in Ost-Indien gebräuchlichen Palanquinen verwechselt werden. Diese Serpentinen sind von den Hamaken nur darin unterschieden, daß sie mit einem gewölbten Dache bedeckt sind, welches über die ganze Länge des Hamaks gehet, und an 4 Fuß breit ist; siehe Fig. 1116 [b]). Es wird von Pappe oder dünnen Bretern von dem leichtesten Holze gemacht, und mit einem seidenen Zeuge oder schöner Wachsleinwand überzogen, und hat taffetene Vorhänge, die auf beyden Seiten zugezogen werden können. Wenn die europäischen Directoren entweder zur Lust, oder einer Reise wegen, aus der Stadt gehen, werden sie stets von dem Negerhauptmanne, oder dem Großen, der die Nation, zu der sie gehören, beschützet, und welcher unmittelbar nach des Directors Serpentine in seinem Hamak getragen wird, begleitet. Vor der Spitze des Zuges wird die Fahne der Nation getragen, nach welcher die Negerwache, an der Zahl 100, 150 bis 200 Mann, mit Trommeln und Trompeten folgt. Diejenigen, welche Flinten haben, schießen beständig damit. Die Trommeln werden gerührt, die Trompeten geblasen, und alles tanzt und singt, so weit sie gehen. Der französische Director und die französische Fahne haben hier bey aller Gelegenheit den Vorrang.

Hänge=Nagel, bey den Bergwerken, ein starker eiserner Nagel, der durch das Loch der Zapfen und Stangeneisen in dem Geschlitze der starken Schwinge, die zu beyden Seiten mit ihren Wangeneisen verwahrt ist, gesteckt wird, und also das Bläuel= und Stangen=Eisen zusammen hält.

Hänge=Riemen, nennt man die beyden horizontalen, von vielfachen Leder zusammen genäheten Riemen, wor-

worauf der Kasten einer Kutsche ruhet, und welche verursachen, daß eine Kutsche sanfter geht.

Hänge=Säule, an einem Hängewerke, zwey kleine Säulen am Ende des Balkens, woran die Strebebänder geleget werden. Siehe Hänge=Werk.

Hänge=Schloß, s. Vorhängeschloß im Art. Schloß.

Hänge=Seil, Fr. Trait, bey den Jägern, dasjenige Seil, woran der Leithund geführet wird, weil man ihn gleichsam daran hänget.

Die Schweißhunde werden an dem Fangestricke, die Jagd= und Rüdenhunde an der Koppel, und die Hetzhunde an dem Hetzriemen geführet.

Hänge=Seil=Kunst, in der Hydraulik, ein Röhren-Werk, wo man vermittelst eines Seiles und einer daran hangenden Klappe Wasser aus der Tiefe ziehet. Sie wird auch Heinz genannt.

Hänge=Wage, siehe Grad=Bogen.

Hänge=Wand, in der Baukunst, eine Wand, welche auf einem Hängewerke ruhet. Siehe Hänge=Werk.

Hänge=Werk, Hangewerk, in der Baukunst, ein hangendes Werk, d. i. ein frey liegender langer Balken, welcher von oben her so verbunden oder gefasset wird, daß er sich nicht biegen kann. Geschieht solches durch Strebebänder, welche unter dem Balken angebracht werden, so wird es ein Sprengwerk genannt. Werden beyde Arten zugleich angebracht, so entsteht daraus ein Hänge= und Sprengwerk.

Bey einem Hängewerke, Fig. 1117, wird ein frey liegender Balken dergestalt gefasset, daß er sich nicht biege, sondern so wohl vor sich selbst gerade bleibe, als auch noch eine darüber stehende Last, z. E. eine Wand, welche alsdenn eine Hängewand heißt, dergleichen bey d h a e zu sehen ist, sicher trage. Die Fassung des Balkens geschieht auf folgende Art. Auf dem Balken a a befinden sich eine, oder zwey, auch wohl mehr Säulen, d e, welche von zwey Strebebändern h h, oder

oder auch wohl auf jeder Seite von zwey, dergestalt gefasset werden, daß sie sich nicht senken können, und gleichsam hängen, daher sie auch Hängesäulen genannt werden. An diese Säulen wird nun der darunter befindliche Balken mit eisernen umgelegten Bändern, oder nur Ankern, oder auch wohl mit Schwalbenschwänzen befestiget, welches verursachet, daß der Balken sich unmöglich bey ee biegen könne, wenn auch gleich die ganze darüber stehende Wand voll gemauert würde. Wenn die Strebebänder unter die Balken angebracht werden, heißt solches allein Sprengwerk; siehe Fig. 1118.

In manchen Fällen ist das Hänge- und Spreng-Werk gar nicht zu entbehren, z. E. bey Decken über große herrschaftliche Sähle, über welche öfters noch Zimmer und mancherley Appartemente für die Domestiken angeleget werden müssen; bey großen hölzernen Kirchdecken; ingleichen bey Brücken, die man also anlegen soll, daß durch viele darunter gesetzte Pfeiler die Schifffahrt nicht gehindert werde. Von den bey Brücken besonders anzulegenden Sprengwerken, siehe Th. VII, S. 32, f.; und Hängewerken, S. 34, f. Es können aber auch Brücken ein Hänge- und Sprengwerk zugleich haben, dergleichen Fig. 1119 zeiget; der daselbst an das Hängewerk befestigte Balken oder Träger, a, wird ein eingehängter Träger genannt.

Hängel, (der) das Gelenk, derjenige Theil eines Körpers, wo ein Theil an dem andern hänget; ein im Hochdeutschen unbekanntes Wort. Ahab wurde zwischen dem Panzer und Hengel (Hängel) geschossen, 1 Kön. 22, 34. 2 Chron. 18, 33.

Hängeln, ein nur in der Seefahrt übliches Wort. Ein Fahrzeug hängelt, wenn es Waaren von einer Reede zur andern bringt. Vielleicht von dem An- und Abhän-

hängen des Fahrzeuges; indem diese Art des Handels auch An- und Ablegen genannt wird.

Hängen (*), das Activum des weiter unten vorkommenden Neutrius hangen.

1. Hangen lassen. Der Esel hängt die Ohren, der Hund hängt den Schwanz, der Vogel die Flügel. Ein Niedergeschlagener hängt den Kopf, läßt ihn sinken. Das Maul hängen, in den niedrigen Sprecharten, mißvergnügt seyn, Verdruß empfinden.

2. In mehr thätigem Verstande, hangen machen, eine Handlung vornehmen, nach welcher ein Ding hanget.

1) Eigentlich. Den Hut an den Nagel, das Kleid an die Wand, den Mantel an einen Haken hängen. Einen Dieb an den Galgen hängen, mit Zuschnürung der Luftröhre. Einen Mantel über sich, um sich hängen. Im gem. Leben läßt man den Accusativum des Ortes mit seinem Vorworte zuweilen aus. Das Rad hängen, im Bergbaue, es an seinen gehörigen Ort hängen, es einhängen. In engerm Verstande wird hängen sehr häufig für an den Galgen hängen gebraucht. Einen Dieb hängen lassen. Kleine Diebe hängt man, die großen läßt man laufen. Siehe Henken.

2) In

(*) Bey dem Ottfried und andern ältern oberdeutschen Schriftstellern hangen und hengen. Da es bey dem Tatian, Hornegk und andern auch hahan lautet, so scheint es von ha, hoch, herzustammen, weil mit dem Hängen doch größtentheils der Begriff der Höhe verbunden ist; es mag nun der Uebergang des Hauchlautes in den nieselnden Laut ng bloß von der Mundart herrühren, oder ein Zeichen eines Intensivi oder einer ähnlichen Form seyn. Indessen steht auch dahin, ob hahan, so fern man das mittlere h mit einem starken Hauche ausspricht, nicht zu Haken gehöret, weil die meisten Dinge, welche man hänget, einen Haken voraus setzen, und das Lat. Vncus, so wie das deutsche Angel, Anker, Hanke u. s. f. schon diesen Nasenlaut haben. Ottfried braucht das einfache hängen sehr häufig für erlauben, bewilligen, verstatten; von welcher längst veralteten Bedeutung noch verhängen etwas behalten hat.

2) In weiterer Bedeutung, an einem andern Körper kleben, oder haften machen. Jemanden eine Klette an das Kleid hängen. Noch häufiger, als ein Reciprocum. Die Kletten hängen sich an die Kleider, der Koth hängt sich an die Schuhe, der Schmutz an die Wäsche.

3) Figürlich. (a) Hinab lassen, im Bergbaue. Holz hängen, es in die Grube hinab lassen. (b) Viel Geld an etwas hängen, für wenden, im verächtlichen Verstande. Alles auf den Leib hängen, alles an Kleider wenden. (c) Sich an jemanden hängen, gleichfalls nur im verächtlichen Verstande, es mit ihm halten, ihm zugethan und ergeben seyn, seine Begierden und Erwartungen auf eine dauerhafte Art auf ihn richten. Sein Herz an etwas hängen.

Hänger, (der) in der Seefahrt, die Tauenden von mittelmäßiger Größe, welche an den Brassen herab hangen. In dem zusammengesetzten Kopfhänger, bedeutet es jemanden, der den Kopf hänget, oder hangen lässet.

Hänschen im Keller, siehe im Art. Hans.

Hänseln, Fr. hanser, das Diminutivum des noch im Niedersf. üblichen Zeitwortes hänsen, in eine Hanse, d. i. in eine Gesellschaft aufnehmen. Da diese Aufnahme von Alters her mit gewissen lächerlichen, oft aber auch beschwerlichen und grausamen Gebräuchen begleitet war, die man gar bald für das Wesentliche der ganzen Sache zu halten anfing: so ist auch dieses Zeit-Wort denselben besonders eigen geworden, so daß es überhaupt, mit gewissen lächerlichen Gebräuchen zu etwas einweihen bedeutet. Es wird diese Gewohnheit noch bis diesen Tag an einigen Orten unter Kaufleuten, Handelsdienern und Kaufmannsjungen, Handwerksburschen und einigen reisenden Passagieren, beobachtet, daß nähmlich, wenn ein solcher in ihre Zunft aufgenommen werden will, oder auf der Reise

zum

zum ersten Mahl an einen gewissen Ort kommt, wo er vorher niemahls gewesen, und wo der Hänsel-Actus gemeiniglich vollzogen zu werden pfleget, er solches hänseln mit Wasserbegießen, Kettenbeißen, in Rauch-Fang stecken, und andern dergleichen Fratzen mehr, an sich verrichten lassen, oder sich davon loskaufen muß. Bey den Handelsbedienten in Königsberg wird dieses hänseln kaisern genannt, indem es in Stoßung des Hintern an einen Stein, welcher Kaiser heißt, und 10 Ellen im Umfange hat, besteht. Das hänseln ist insonderheit auch unter den Seefahrenden, wenn sie zum ersten Mahle unter die Linie, oder an gewisse merkwürdige Orte der See kommen, gebräuchlich; und geschah vor Zeiten insonderheit zu Bergen, in Norwegen.

Es ist dieses eine unter den Matrosen eingeführte Gewohnheit, der sich niemand entziehen kann; und alle diejenigen, die gehänselt werden, müssen schwören, daß sie selbst auch allemahl mit denjenigen, die noch nicht gehänselt sind eben so verfahren wollen, wenn sie sich mit ihnen in solchen Gegenden auf der See befinden, wo diese Ceremonie beobachtet werden muß, und welche man ihnen in dieser Absicht bekannt machet. Die Umstände dieser Handlung sind gemeiniglich folgende. Man setzt einen mit Wasser angefüllten Zober mitten auf das Verdeck; drey oder vier Matrosen nehmen denjenigen, der gehänselt werden soll, bey den Beinen und Armen, und tauchen ihn mit dem Hintern etliche Mahl in den Zober; zuletzt aber lassen sie ihn schalkhafter Weise hinein fallen, daß er die Füße in die Höhe kehret; und wenn er sich alsdenn herum drehet, und alle Mühe anwendet um heraus zu kommen, werden ihm von andern Matrosen noch einige Eimer Wasser über den Leib gegossen; und damit hat diese Ceremonie unter einem lauten Gelächter ein Ende. Uebrigens können diejenigen, die zum ersten Mahl eine Seereise thun, einem solchen Bade entgehen, wenn sie der gesammten Mannschaft auf dem Schiffe ein Maß Branntwein zum Besten geben.

Nunmehr ist das hänseln so gemein geworden, daß es damit bis auf die Fuhrleute gekommen ist, und daß, insonderheit auf dem thüringer Walde, die zum ersten

Mahl auf die Leipziger Messe reisenden, entweder durch einen hohlen Stein kriechen, oder den so genannten Hänselgroschen, d. i. Geld zum Verschmausen geben müssen.

Ein jeder Reisender, der gehänselt werden soll, thut am besten, wenn er das Geld, das man von ihm verlanget, gibt, als daß er sich der närrischen Ceremonie des Hänselns unterwerfe; wie denn überhaupt diese Ceremonie wider eine gute Polizey läuft, oft mit Verletzung der Gesundheit der Neulinge geschieht, auch zuweilen mit Mord und Todschlag sich endiget, und daher billig an verschiedenen Orten bey hoher Strafe gänzlich verbothen, an andern aber nur auf gewisse Maße erlaubt ist, am allerbesten aber durchgängig abgeschaffet werden sollte.

Churbraunschweigisches Edict gegen das Hänseln, st. in den Braunschw. Calenb. Ordn. S. 1039.

Mit dem Hänseln kommen die Ceremonien vieler Professionisten und Handwerker, welche sie bey dem Gesellenmachen zu beobachten pflegen, überein. Siehe auch Deponiren, im IX Th. S. 111, fgg.

Hänsel=Bank, bey den Bürstenmachern, eine Bank, worauf der Professionist den hölzernen Bürstenstiel einer Kopfbürste glatt beschneidet. Siehe Schneide=Bank der Bürstenmacher.

Hänsel=Becher, ein großer Becher, welchen ein Neuling in manchen Gegenden, wenn er gehänselt, d. i. in eine Gesellschaft aufgenommen wird, ausleeren muß. Niedersächs. Hänsebeker.

Hänsel=Groschen, siehe oben, auf dieser Seite.

Härchen, siehe Haar.

Hären, sich hären; siehe Haaren 1.

Hären, härin; siehe oben, S. 482.

Häring (*), [der] L. Halec, Harengus, ein eßbarer, scharweise streichender Seefisch, welcher besonders in den

(*) Im Oberd. Haring, Niedersächs. Hering, im mittlern Lat. Harenga, im Ital. Arenga, im Angels. Haering, im Engl. Herring.

den nordischen Gewässern in großer Menge gefangen, und auf verschiedene Art zubereitet wird; Clupea Harengus *Linn.* Wenn der Häring seine völlige Größe hat, so beträgt sein Körper ungefähr 11 bis 12 Zoll in die Länge, und 3 bis 4 im Umfange, wo er am breitesten ist. Er hat 5 Floßfedern, unter welchen die größeste auf dem Rücken aus 17 Streifen oder Gräthen besteht, davon die vierte und fünfte die längsten sind. An jeder Seite der Ohren hat er ebenfalls eine Floßfeder von 17 Gräthen, unten am Bauche aber eine doppelte oder gabelförmige, welche sich in zwo theilet, deren jede 9 Gräthen hat. Mit dieser verbindet sich eine andere an der Seite des Schwanzes, von 16 Streifen; und vor dieser großen Floßfeder am Bauche befindet sich die Oeffnung zur Ausführung des Unrathes (der Anus). Seine Schuppen sind länger als breit, laufen rund zu, liegen über einander, wie die Ziegel auf einem Dache, und hängen unter der Haut an einer Art von kleberigen Fäserchen zusammen. Sie sind viel weißer, und nicht so gelb als an andern Fischen; besonders haben sie um den Bauch einen Silberglanz, welcher auch des Nachts schimmert, und die Scharen dieser Fische im Meere auch im Dunkeln kennbar machet. Doch glauben Einige, daß dieses Leuchten der

ring, im Holländ. Harink, im Franz. Hareng, im Böhm Herynk. Weil dieser Fisch zu manchen Zeiten in großen Heeren nach fremden Küsten wandert, so leiten Wachter und Andere dessen Nahmen von Heer her. Allein er scheint vielmehr von dem Lat. Halec abzustammen, weil der Uebergang des l in r und umgekehrt, etwas sehr gewöhnliches ist. Das n ist von nieselnden Mundarten eingeschaltet, und einige Gegenden sprechen noch ohne n Härig. Das Lat. Halec wird von ἅλς, Salz, hergeleitet, weil man diesen Fisch sehr früh einzusalzen pflegte. Auf ähnliche Art heißt er im Dän. und Norweg. Sild, und im Schwed. Sill, vermuthlich auch von Salz. Weil man in der ersten Sylbe ein sehr deutliches ä hören läßt, so schreibt man auch dieses Wort richtiger mit diesem Selbstlaute, als mit einem e, welches sich im Hochdeutschen bloß auf die unrichtige Ableitung von Heer gründet.

Digitized by Google

Fische nicht anders entstehe, als wenn sie gejagt werden, oder daß es eigentlich wohl gar nicht von den Fischen selbst, sondern von einer unzählichen Menge leuchtender Wasserwürmer herkomme, die besonders den Häringen zu ihrer Speise dienen. Das Vergrößerungsglas bey der Sonne entdeckt in jeder Härings-Schuppe Schönheiten, die das Auge in Erstaunen setzen, und sich mit Worten nicht abschildern lassen. Jede Schuppe besteht aus genau verbundenen knorpeligen Fasern, welche aus der Mitte nach dem Umfange strahlenförmig zulaufen, und sich ausbreiten. Unter diesem natürlichen Kürasse, welcher den Häring gegen den Stoß harter Körper, und gegen die Verwundungen beschützet, die ihm das Reiben der andern Fische, die ihn in so großer Menge umgeben, verursachen würde, liegt auf dem Rücken eine zarte schön dunkelblaue Haut, die aber nach dem Bauche zu immer etwas heller wird, bis sie endlich so weiß wird, wie die Schuppen. Zuweilen findet man zwischen dieser Haut und dem Fleische etwas schwärzliches Fett, worunter die milchfarbigen Fleischmuskeln in verschiedenen Lagen liegen. Ein jeder Muskel hat seine besondere Haut, die ihn umgibt, wie auch flechsenartige Fasern, und fast allemahl kleine Gräthen.

Der Kopf des Härings ist knöchern, und hat oben eine kleine Erhöhung, die an ihm, wie eine Gräthe, längst hin läuft. Zu beyden Seiten derselben findet man zwo schmahle, aber etwas längliche Vertiefungen. Gegen das Maul oder die Nase zu, wird der Kopf ziemlich schmahl, und ist an beyden Seiten zusammen gedrückt. Jede Seite hat acht knöcherne Schalen oder große und breite Gräthen. Die innere Seite hat viele Höhlungen und Ungleichheiten. Seine harten Theile sind nicht, wie bey andern Thieren, durch gezähnte oder zackige Näthe (Suturen) in einander gefügt. In dem Gehirne unterscheidet man die neun Theile, wel-

che gemeiniglich Processus genannt werden, und in drey Reihen da liegen. Die erste Reihe besteht aus zwo runden Erhöhungen; die zweyte, aus sechs andern länglich runden, aber etwas größern; die dritte Reihe enthält nur eine einzige, deren Gestalt einiger Maßen dreyeckig ist. Die Höhlen im Gehirne sind gemeiniglich mit einer salzigen Lymphe oder Feuchtigkeit angefüllt. Die harte und weiche Hirnhaut (dura & pia mater) sind sehr sichtbar. Das Rückenmark (Medulla spinalis) ist ganz anders, als bey andern Fischen. Es ist nähmlich nicht in gleiche Theile abgetheilt, sondern geht in einem ununterbrochen fort. Hierin kommen die Häringe mehr mit den Menschen und vierfüßigen Thieren überein. Aus der mittlern Gehirnreihe kommen die Sehenerven hervor, welche aber sehr kurz sind. Sie vereinigen sich nicht erst, sondern gehen gleich, ohne sich zu durchkreutzen, gegen den Grund der Augen zu, und machen bey diesen Thieren das erste Nervenpar aus.

Die Augen haben eine ganz besondere Einrichtung. Das Aderhäutchen (Tunica choroides) hat unten ein muskelartiges Wesen, welches sich um die Sehenerven herum, in einer kleinen Entfernung davon, befindet. Solchergestalt kann der Häring dieses Häutchen, nach Belieben, zusammen ziehen, oder ausdehnen, folglich, dadurch sein Auge verlängern oder verkürzen. Der Augenbogen (Iris) hat eine schöne rothe Farbe. Die krystallartige Flüssigkeit ist wie bey andern Fischen. Uebrigens sind die Augen zirkelrund, und nicht mit Augenliedern, sondern, wie bey andern Fischen, mit einer Haut, welche sie über die Augen ziehen können, versehen.

Die Häringe haben vier Geruchnerven; auf jeder Seite zwey. Das obere Par entspringt aus der mittlern Gehirnreihe, geht an den Seiten des Gehirnes, und inwendig an den Augen, ungefähr 1 Zoll weit,

fort; kommt hernach an zwo länglich runde Erhöhungen, die von eben der Substanz sind, wie das Gehirn, und steigt, in einem Bogen, darüber hinweg. Alsdenn durchkreuzen sich die beyden Nerven dieses Pares, und vereinigen sich bey den Nasenhöhlen. Das untere Par der Geruchnerven entspringt aus der vordern Gehirnreihe, und läuft in den untern Theil des Kopfes, wo sich die beyden Nerven dieses Pares vereinigen. Alsdenn trennen sie sich wieder, und kommen an den untern Theil der oben erwähnten länglich runden Erhohungen über dem Gehirne. Diese Werkzeuge des Geruches sind in einer knorpeligen Höhlung nahe bey dem Maule enthalten; und die Nasenlöcher sind mit so feinen und zarten Fäserchen bekleidet, daß der Häring nothwendig den feinsten Geruch haben muß.

Im Maule ist der Gaumen sehr merkwürdig. Dieser stellt eine silberfarbige bogenartige Höhlung voller Falten vor. Er hat eine knöcherne halbzirkelrunde Einfassung, und ist mit sehr vielen kleinen Zähnen besetzt. Hinten im Maule sind noch zwo Erhöhungen mit eben solchen Zähnen versehen, daher sie sich auch rauh anfühlen lassen. Gleich hinter ihnen ist der Anfang des Rückgrathes. Die Natur hat diesem Fische aus keiner andern Absicht eine solche Menge Zähne gegeben, als damit er sich von unendlich kleinern Fischen ernähren soll, die ihm sonst unter dem Käuen entschlüpfen möchten. Solchergestalt dienen ihm die Zähne nicht nur dazu, seinen Raub zu fassen, sondern ihn auch so lange fest zu halten, bis er verschlungen werden kann. Die Zunge ist klein, scharf, spitzig, und mit einem harten Rande eingefaßt. Die untere Kinnlade steht etwas vor der obern heraus. Der Schlund ist mit dünnen Fleischfasern, die ihm als Muskeln dienen, wie auch mit Drüsen von verschiedener Gestalt und Größe, besetzt. Er besteht aus vier verschiedenen Häuten, welche von einem ganz anderm Gewebe, als

die

die Häute des Magens, sind. Dieser Magen, in welchen der Schlund auf der linken Seite hinein geht, ist oben breiter als unten, und geht endlich spitzig zu.

Das Zwerchfell ist bey den Häringen knorpelig, und hat weder Fleischfasern, noch sonst eine muskelartige Ausdehnung, folglich auch für sich keine Bewegung. Es scheint also nur zu einer Abtheilung der Leibeshöhle, oder dazu, daß andere Theile damit verbunden werden können, bestimmt zu seyn. Das Herz liegt unter den Lungen; und das Behältniß, worin es sich befindet, ist etwas geräumig, damit es sich darin bewegen könne. Es hat eine dreyeckige Gestalt, und ist in einem Herzbeutel von gleicher Gestalt eingeschlossen, der so fest ist, und es so umgibt, wie eine Haut.

Es sind noch der Schwanz, die Floßfedern, und die Schwimmblase übrig. Vermittelst dieser Theile können die Häringe von einem Orte zum andern kommen, und ihre Nahrung hohlen. Der Schwanz ist das vornehmste Werkzeug zum Schwimmen. Die Floßfedern dienen nur dazu, den Körper einiger Maßen im Gleichgewichte zu erhalten, und zu hindern, daß er nicht schwanke und auf die Seiten falle. Die Blase ist ein längliches Behältniß oder Luftgefäß, wodurch der Fisch in den Stand gesetzt wird, sich in einer jeden Tiefe des Wassers schwebend zu erhalten. Denn, nachdem der Fisch mehr oder weniger tief schwimmt, um so viel mehr oder weniger wird die Luft in der Blase zusammen gedrückt. Die Blase nimmt daher um so viel mehr oder weniger Raum ein, und folglich wird der Körper des Fisches, wovon diese Blase einen Theil ausmacht, größer oder kleiner, nachdem die Tiefe des Wassers verschieden ist, ungeachtet das eigentliche Gewicht immer einerley bleibt.

Die zur Zeugung und Fortpflanzung gehörigen Theile bey den Häringen beyderley Geschlechts sind vornehmlich dasjenige, was man sonst den Rogen und die

Milch zu nennen pflegt. Die Milchgefäße dienen, ohne Zweifel, an statt der Hoden, zur Abscheidung des Samens. Der Same wird in vielen kleinen Zellen oder Räumchen aufbehalten, bis er, durch ein gemeinschaftliches abführendes Gefäß, auf den von dem Weibchen in Sand, oder sonst wohin, gelegten Rogen vergossen wird, und den Eyerchen, woraus derselbe besteht, Leben, Nahrung und Wachsthum gibt. Die Auslassung des Rogens, und die Ergießung des Samens auf jenen, wird entweder durch ein Reiben der Fische an einander, wie Einige bemerkt haben wollen, oder durch eine andere Reitzung, die uns nicht genugsam bekannt ist, verursachet und befördert.

Der Häring schließt eine solche Menge von Eyern in sich, daß man hieraus einzig und allein begreifen kann, wie dieser Fisch, bey der gewaltigen Menge, die jährlich von ihm gefangen wird, sich dennoch beynahe bis ins Unendliche vermehren könne. Er führt, nach Harmer's Beobachtung, (s. Th. XIII, S. 488) in seinem Rogen 20 bis 30 Tausend Eyer bey sich, die er alle in den Gewässern von England und Scotland von sich schießt, und woraus man einiger Maßen auf die Menge der jungen Brut schließen kan, die daraus entstehen muß, da in einem Jahre von den Holländern allein ehemahls an zwey Mahl hundert tausend Tonnen gefangen wurden, welches eine Anzahl wenigstens von 192 Millionen Häringe ausmacht; ohne was nun noch von den andern Nationen gefangen worden. Und doch kommen alle Fischer darin überein, daß dasjenige, was an Häringen von den Europäern gefangen wird, gegen den ganzen Schwarm, der von Norden aus zieht, noch nicht wie 1 gegen eine Million sich verhalte. Muß nicht jeder Vernünftiger hierbey die Vorsehung der Allmacht bewundern, welche gerade die eßbaren Thiere des Meeres sich in so unendlicher Menge vermehren läßt, da die großen Ungeheuer des Oceans, die Wallfische und

und andere große Raubfische fast nur immer 2 bis 3 Junge zur Welt bringen!

In Absicht auf die Nahrung und Speise, davon der Häring sich unterhält, sind die Schriftsteller nicht einig; und diesen Umstand werden nur diejenigen mit Gewißheit bestimmen können, die bey dem Härings-Fange gegenwärtig sind, und was der Häring in seinem Magen eingeschlossen hat, zu beobachten Gelegenheit haben. Nach einiger Bericht, nähret sich dieser Fisch von andern kleinern Fischen, Krabben, Muscheln, Gewürme u. d. gl. für welchen kleinen Raub er hernach, wie aus dem Folgenden erhellen wird, von den großen Raubfischen auf eine grausame Art gestrafet wird. Andere hingegen behaupten, daß er sich, wider aller Fische Natur, bloß von dem Schleime des Wassers unterhalte, daher er auch sein so weichliches Fleisch haben soll. Die erstern verdienen allerdings Glauben und Beyfall, und es stimmt mit deren Aussage auch dasjenige völlig überein, was ich weiter unten von den Wanderungen der Häringe, in welchen sie ihrem Fraß nachziehen, sagen werde. Und warum sollten den Häringen von der Natur die Zähne gegeben seyn, deren sie zum Wasserschlürfen gar nicht, wohl aber zum Fassen und Festhalten der kleinen Fische und anderer Geschöpfe bedürfen! Hierzu kommt noch die Aussage glaubwürdiger Männer, die bey dem Nachsuchen in dem Magen der Häringe verschiedenes angetroffen, und daß die kleinen Herbsthäringe an die Angeln, die mit kleinen Krabben versehen sind, anbeißen sollen. Neukranz hat in einem Häring zuweilen über 60 kleine halbverdaute Seekrebse gefunden, und Leeuwenhoek hat vielen Fischleich in ihrem Magen angetroffen.

Von den Krankheiten der Häringe findet man wenig aufgezeichnet, da doch von vielen andern Fischen bekannt ist, daß sie Würmer und eine Art Läuse bey sich führen, und von denselben gequälet werden. Je-

doch ist der Häring auch nicht ganz frey von dieser Plage, indem man in seinem Magen in den heißen Sommermonathen und gegen den Herbst eine kleine Art rother Würmer antrifft, wovon die Buchten in Norwegen dermaßen angefüllt sind, daß das Wasser roth gefärbt scheinet. Man nennt sie in Norwegen Röd=Aat; und Pontoppidan beschreibt sie so klein, als eine halbe Stecknadel, und so dünn als die feinste Seide. Dieses Insect verursachet in den Eingeweiden der Häringe eine Fäulniß, worauf eine gänzliche Auszehrung erfolget.

Man findet, daß der Bauch der Häringe im Frühlinge, doch nicht in jedem Jahre, roth ist, und daß diese rothbäuchigen Häringe sehr geschwinde faulen. Die Ursache dieser Röthe schreiben die norwegischen Fischer gewissen kleinen Würmern zu, die sie im Bauche der Häringe gefunden haben, und die sie Rödaat nennen. Des ansehnlichen Verlustes wegen, den diese Würmer dem so wichtigen Häringsfange zufügen, (indem, wenn man den Fisch so aatig, wie er gefangen wird, einsalzet, der Bauch sich durch die Schärfe der Materie gänzlich verzehrt, und der Fisch schlechter und unansehnlicher wird,) sollen, nach dem Inhalte einer königlichen Verordnung, die rothbäuchigen Häringe (Aat=Sild) ein Par Tage, nachdem sie gefangen worden, im Garne bleiben, um, wie es heißt, in der Zwischenzeit die Würmer von sich zu geben, indem sich alsdenn das Aat von selbst verzehrt, und der Fisch gleichsam durch Hunger rein wird. Linné gibt diesen Rödaat, auf eine bloße Vermuthung des Herrn Ström, der ihn doch nie gesehen hatte, zuverläßig für eine Scolopendra (Tausendfuß) aus; aber irrig. Die Würmer, welche unsern und anderer Thiere Leibern einen beträchtlichen Schaden zufügen, müssen nicht unter den Larven der Insecten, nicht unter den Molluscis, nicht unter den vollkommenen oder aus vielen organischen Theilen zusammen gesetzten Wurm=Arten gesuchet werden. Wenn wir die Insecten ausnehmen, so ist der Fall selten, daß die übrigen Thiere von diesen geplagt werden. Man wird jene unter den einfachen und sehr wenig organisirten Würmern finden. Diese sind, durch eine wunderbare Einrichtung des Allerhöchsten, die Zerstörer der Lebendigen und der Todten. Der harte Stein, das gefällte Holz, die Erde, worauf wir treten, der Boden unse-

rer

rer Wasser, der Häring, den wir genießen, alles bis auf unsere Leiber, todt und lebendig, sind diesen nagenden Würmern unterworfen. Hr. Etatsrath Müller fand in den sandigen Ufern der Ostsee, insonderheit im Schlamme, zwischen den Steinen und aufgeworfenen Meergräsern, eine Art rother Würmer in einer unzählbaren Menge, wie Sand am Meere. Sie waren klumpenweise in einander geschlungen. Aller Schlamm war fast eine bloße Masse von Würmern. Ihr Körper ist sehr einfach, ohne Glieder, Absätze oder Ringe, 8 bis 10 Lin. lang, und ½ Lin breit, fadenförmig, glatt, gerundet, überall von gleicher Breite, und sich in allem gleich. Ihre Farbe ist weißlich und blaß, oft fällt sie ein wenig in das Rothbraune, bisweilen ist sie ganz roth. Durch die Mitte des ganzen Körpers schlängelt sich ein sehr deutliches ziegelrothes Gedärm, welches in einigen dick, in andern schmahl, bey einigen auch im Schwanze in kleine Stücke zertheilt ist. Dieser Wurm gehört zu dem Geschlechte des Fadenwurmes oder Gordius, und ist eine neue Art desselben. Vergleicht man nun dasjenige, was die Naturforscher vom Rödaat melden, mit jetzt beschriebenem Faden-Wurme und den gewöhnlichen Wirkungen der Fadenwürmer, so wird es sehr wahrscheinlich, daß dieser, oder ein ihm sehr nahe verwandter, und nicht die Scolopender des Linné, der Rödaat sey. Vermuthlich ist der Nahme Rödaat von den norwegischen Einwohnern, Würmern verschiedener Art beygelegt worden. Vielleicht ist der Rödaat den Häringen, wie der Leber-Egel den Schafen, allein eigen, und findet sich, wie dieser, kaum außer den Thieren.

Wie alt der Häring werden könne, ist wohl schwer zu bestimmen, ob man gleich gemeiniglich glaubt, daß die Fische überhaupt ein sehr hohes Alter erreichen können. Hederström hat, wie im XIII Th. S. 490 gemeldet habe, beweisen wollen, daß durch die Ringe an den Ruckgrathswirbeln, das Alter der Fische sich so gewiß bestimmen lasse, wie das Alter der Bäume durch die Saftringe; welches denn auch bey den Häringen eintreffen müßte, wofern diese Behauptung durch mehrere Erfahrungen sich bestätigen sollte.

Unter den verschiedenen Arten der Häringe sind die Sardinen der Nordsee, die Sardinen oder

Sar-

Sardellen des mittelländischen Meeres, und die englischen Sprotten, am merkwürdigsten; von welchen an seinem Orte ein Mehreres vorkommen wird. Auch sind, nebst mehrern Arten, die um Königsberg in Preußen und um Danzig in der Ostsee, und um den finnischen oder bottnischen Meerbusen in großer Menge schwärmenden Ströhmlinge, deren weiter unten Erwähnung geschehen wird, nicht weniger die Bredlinge, oder Breitlinge, Latulus, den Häringsarten mit beyzuzählen.

Die Häringe langen alle Jahre in unzählbaren Heeren, auf den isländischen Küsten sowohl, als in dem übrigen nordlichen Meere an, wo verschiedene Nationen sie erwarten, von deren Handlung sie ein wichtiges Stück ausmachen. Sie haben, wie verschiedene andere kleine Arten der Fische, als: die Makrelen, Platteissen, Sardellen rc. ihren gewöhnlichen Aufenthalt in den am weitesten gegen Norden gelegenen Abgründen des Meeres. Die unbegreifliche Menge Eis, welche in diesen Meeren niemahls schmilzt, sondern von Jahre zu Jahre dicker wird und sich weiter ausbreitet, gibt diesen Fischen eine sichere Zuflucht, wo ihr Leich sicher liegt, und das Wachsthum ihrer Jungen befördert wird. Denn es ist augenscheinlich, daß sie in diesen tiefen, mit Eis belegten, Schlünden, von den Meerschweinen, Stockfischen rc. nichts zu befürchten haben, denen es hier zu schwer fiel, Luft zu schöpfen, als daß sie sich hieher begeben sollten. Eben das gilt von den Wallfischen, deren Lunge beynahe wie bey den Landthieren gestaltet ist, daß sie beständig eine neue und frische Luft, Athem zu hohlen, nöthig haben. Folglich genießen hier diese kleine Fische eine Ruhe, die weder von den größern Fischen, noch von den Fischern, die sich ihnen nicht nähern können, gestöret wird. Daher kommt es, daß sie sich erstaunlich vermehren; ihre Zahl nimmt endlich so zu, daß es ihnen

an Nahrung fehlt, und sie Colonien ausschicken müssen, um anderwärts zu leben. Vielleicht kehrt endlich ein kleiner Ueberfluß derselben, oder wenigstens ihre junge Brut, nach langem Herumschweifen, wovon wir sogleich hören werden, wieder nach dem Pole zurück, um auch seines Ortes zur Erhaltung des Geschlechtes etwas beyzutragen. Wenn die Häringe das nordische Eis haufenweise verlassen, so werden sie sogleich von allen großen und kleinen Arten der Raubfische, als: Hayfischen, Seehunden, Meerschweinen, Finnfischen und Nord-Capern, wie auch Schellfischen und Kabeljauen, angefallen, die, vom Hunger gezwungen, und durch einen besondern Trieb geleitet, ihnen entgegen gehen, und sie immer vor sich her aus dem Eismeere in die atlantische See jagen. Selbst die Vögel an den grönländischen Küsten müssen sie zu erhaschen wissen, weil man bey ihren Nestern eine große Menge Häringsgräthen zu finden pflegt. Insonderheit stellt eine gewisse Art Mewen, welche daher auch die Häringsmewe genannt wird, Larus fuscus *Linn. & Klein.* den Häringen sehr nach.

Unter diesen Feinden der Häringe nimmt sich besonders der Nord-Caper aus, welcher einer von den gefährlichsten, und wegen der List, die er anwendet, seinen Raub zu erhaschen, merkwürdig ist. Er hält sich meistens um die äußerste Gegend von Norwegen gegen Norden auf, welche das Nord-Cap heißt, von dem er seinen Nahmen bekommen hat. Diese Stellung konnte zu seinen Absichten nicht zuträglicher seyn; denn er wird augenblicklich den Zug der Häringe gewahr, welche von Norden her, an den norwegischen Küsten hin streichen. Wenn alle Heere von Häringen seine gewöhnliche Wohnung vorbey gezogen sind, bringt ihn sein Vortheil in die Nähe von Island. Wenn ihn hier der Hunger drückt, so besitzt er die Geschicklichkeit, die zerstreuten Häringe in die Buchten dieser Insel zu treiben, und sie vor sich her auf die Küsten zu jagen. Sieht er nun, daß er sie in großer Menge zusammen gebracht hat, so schließt er sie, so enge als er kann, in eine Bay ein, und erreget durch das Schlagen seines Schwanzes einen sehr schnellen Wirbel,

Wirbel, welcher so gar im Stande ist, leichte Kähne mit fort zu reissen. Dieser kleine Sturm betäubet die unglücklichen Häringe dergestalt, daß sie sich bey Tausenden in seinen aufgesperrten Rachen stürzen. Er ziehet sie auch dadurch an sich, daß er mit aller Gewalt Luft und Wasser schöpfet, welches sie geraden Weges in seinen Magen, wie in einen tiefen Schlund führet.

Die erschrockenen Häringe suchen bald die Küsten, und fliehen in die Buchten, die seichten Orte am Ufer, und selbst in die Mündungen der Flüsse, sowohl um hier eine Zuflucht vor ihren Feinden zu finden, als auch ihre Brut in Sicherheit zu bringen. So bald sie geleichet haben, setzen sie ihren Weg fort; und eben der natürliche Trieb, welcher verursachete, daß sich die Alten auf die Reise begaben, beweget ihre Kinder, ihnen, so bald sie die Stärke dazu haben, nachzufolgen. Diejenigen, welche den Netzen der Fischer entgehen, ziehen wahrscheinlicher Weise in andere Meere; denn sie verschwinden gänzlich. Doch wir wollen sie auf ihrer Reise begleiten.

Es geschieht zu Anfange des Jahres, daß die unzählbare Menge Häringe die Meere unter dem Pole verläßt. Auch hierin kann man die göttliche Vorsehung nicht genug bewundern, daß sie diese ungeheure Eismeere, von denen man glauben sollte, daß sich kein lebendiges Geschöpf darin aufhalten könnte, gerade mit der allergrößten Menge von Fischen bevölkert hat, und durch verschiedene Veranlassungen es so einzurichten weiß, daß diese unzählbaren Scharen die Eisgebirge, wohin nie ein Mensch würde haben gelangen können, von selbst verlassen müssen, und sich den Menschen in gelinderen und schiffbaren Meeren in die Hände liefern. Dieses geschieht in solcher Menge, und in so erstaunlich über einander gethürmten Scharen, daß man solche Züge in Norwegen Fiskeberge zu nennen pflegt. Die Schriftsteller, welche davon geschrieben haben, können fast nicht Worte finden, ihren Lesern

von

von diesem ungeheuren Zuge einen Begriff zu machen. Sein Umfang, wenn er zuerst hervor bricht, nimmt, nach ihrer Versicherung, in dem Weltmeere, der Breite nach, einen Raum ein, der wenigstens so viel beträgt, als die ganze Länge von England, Scotland und Ireland. Und ob gleich die Küste zwischen Grönland und Nord-Cap sich auf eine Weite von 200 Meilen erstreckt, so müssen die Häringe doch, wenn sie südwärts kommen, sich sehr enge zusammen drängen, weil dieser Weg dennoch für sie nur eine sehr schmahle Straße eröffnet. Ein gewisser Schriftsteller versichert, daß gegen Johannis die Bayen (Buchten) beym Nord-Cap dermaßen von ihnen wimmeln, daß das Wasser einem daselbst nicht anders vorkomme, als ob es lebe; ja man hat diese Fische in so großen, dick über einander gedrängten Haufen gesehen, daß, wenn man eine Lanze hinein gestoßen, solche darin festgestanden, und wenn man sie heraus gezogen, mehrere daran aufgespießt gewesen. Wenn der große unabzusehende Schwarm früh im Jahre, jedoch, wie man wahrscheinlich vermuthet, im Anfange des Märzes, aus dem Norden hervor bricht: so senkt sich der eine Flügel westwärts, und gelanget noch in gedachtem Monathe in der Gegend von der Insel Island an; und hier ist es vornehmlich, wo ihr Zug sehr gedränge geht. Wegen der Menge großer Fische, welche sie erwarten, wegen der Seevögel, welche bey Tausenden auf sie herab schießen, halten sie sich von allen Seiten so enge zusammen, daß man sie an der schwärzlichen Farbe des Meeres, und an der Bewegung, die sie in demselben verursachen, von weitem wahrnimmt; denn sie erheben sich oft auf die Oberfläche desselben, und thun wohl gar einen Satz in die Luft, einer dringenden Gefahr zu entgehen. Wenn man ihnen alsdenn entgegen schiffet, und mit einer Kelle, dergleichen man gebrauchet, die Segel der Schiffe zu benetzen, oder mit einem andern breiten und

tiefen

tiefen Gefäße, aus der See schöpfet: so kann man gewiß seyn, daß man jedes Mahl eine große Anzahl Häringe heraus ziehen werde. Der Vermuthung nach, geht ein Theil dieses isländischen Flügels nach den Bänken von Terre Neuve, und der an der Westküste von Island herunter stürzende Strich vertheilt sich anderwärts, nach uns unbekannten Orten. Der linke Flügel des großen Schwarmes geht nach Morgen, und nachdem er eine Colonne abgeschickt hat, welche die Morgen- und Abendseite von Island bestreichet, setzt er seinen Weg aus der Nordsee fort, ohne daß die Meerschweine und Stockfische rc. ihn zu verfolgen aufhören. Auf einer gewissen Höhe theilt er sich wieder in zwo ansehnliche Brigaden. Der Haufe gegen Morgen richtet seinen Lauf nach dem Nord-Cap, oder der äußersten nördlichen Spitze von Norwegen, und den übrigen Küsten dieses Landes, wo er sich von neuem theilet. Eine Hälfte folgt der Küste von Norwegen gerade nach, bis sie durch den Sund in die Ostsee kommt; die andere Hälfte hingegen geht bis an die Nordspitze von Jütland, wo sie sich aufs neue trennet.

An den norwegischen Küsten ist, vornehmlich ehe sie sich getrennt haben, ihre Anzahl unbeschreiblich groß. Wenn auch schon über dem Meere eine gänzliche Windstille bemerket wird, so kräuselt sich doch das Wasser von den sich gleichsam andrängenden Gebirgen von Häringen. Sie füllen den ganzen Boden der See, in einer Tiefe von 1 bis 200 Klaftern, und in einer nicht abzusehenden Strecke, in die Länge und Breite, auch in solchem dichtem Gedränge, daß man sie, wie vorhin gedacht, schöpfen kann. Es ist unmöglich, so viele Hände, Geräthschaften, Gefäße und Salz zusammen zu bringen, als dazu erfordert wird, um sie alle, die man sonst ihrer Menge wegen fangen könnte, gehörig zu bearbeiten und zu nutzen. Ich werde weiter unten, bey Beschreibung des Häringshandels in Norwegen, die Wahrheit dessen, was ich jetzt von diesem norwegischen Häringsflügel gesagt habe, mit der Erfahrung bestätigen.

Die eine Colonne des jütländischen Schwarmes, zieht sich an der Ostküste von Jütland herunter, und vereinigt

einigt sich durch die Belte mit denen in der Ostsee; da unterdessen die andere an der Westseite von Jütland herab geht, und bey Schleswig, Holstein, Bremen und Friesland hin streichet, bis sie durch den Texel in die Südersee dringt, und, nachdem sie diese durchkreutzt hat, wieder in die Nordsee zurück kehrt, und von da, der Wahrscheinlichkeit nach, sich ihrer Wohnung, woher sie gekommen ist, nähert, oder sich in andere noch nicht zu bestimmende Gegenden vertheilet. Ein anderer Theil des östlichen Flügels, und zwar der größte und beträchtlichste, lenket sich mit seinem zahlreichen Geschwader westwärts, und gelanget, unter beständiger Begleitung der Meerschweine, Kabeljaue, Hayfische rc. an den hittländischen und orcadischen Inseln an, wo er die Holländer mit ihren Büsen schon vor sich findet, in deren Netze er durch jene unbändige Jäger und unersättliche Verfolger eingelenket wird. Von da nähern sie sich Scotland, und theilen sich in zwey Heere, wovon das eine an der Ostküste von Scotland herunter und bey England vorbey streicht, auf welchem Zuge sich überall kleinere Haufen von ihm trennen, welche auf die Küsten von Friesland, Holland, Seeland, Brabant, Flandern und Frankreich stoßen. Das andere Heer wird den Scotländern an der Westseite, und den Irländern zu Theile, die alsdenn auf allen Seiten mit Häringen umgeben sind.

Wenn sie sich England nähern, so trennen sie sich, und es gehet ein Theil von ihnen nach Osten oder Südosten, wo sie die Inseln Orkney und Shetland linker Seite liegen lassen, und vor den östlichen Inseln vorbey nach Ireland gehen, wo sich dieser Schwarm von neuem theilet. Ein Theil geht südlich an den englischen Küsten hin, bis in den Canal des heil. Georg, und stößt hernach wieder auf den Schwarm, den er verlassen, und der seine Reise nach Westen und Südwesten, an den irländischen Küsten hin, bis an den südliches Theil dieser Insel fortgesetzt hat, wo er sich mit den Abtrünnigen, die südostwärts durch den Canal von Ireland gegangen waren, vereiniget.

Der zweyte Schwarm von denen, die sich in Norden getrennet, wendet sich etwas nach Westen und Südwesten, tritt in das deutsche Meer, streicht an England hin, geht oberhalb Shetland durch, und gewinnt die Küste von Aberdeen. Die sich nach Süden wenden, gehen erst um die hohen Ufer von Berwick und St. Tabb herum, und man sieht sie nicht eher wieder, als bis sie zu Scarborough ankommen, von da sie wieder abgehen, um sich in noch weit grösserer Menge an den Küsten von Yarmouth zu versammeln. Alsdenn gehen sie bey dem Ausflusse der Themse vorbey, und streichen an den Küsten von Kent, Sussex, Hampshire hin, bis an die Spitze von England. Hier vereinigt sich der erste Schwarm von der ersten Division, der von der andern Seite der Insel herkommt, und sehr geschmolzen ist, nachdem er seinen Leich daselbst zurück gelassen, wieder mit ihnen. Sie halten sich gemeiniglich 14 Tage, nähmlich vom 8 bis 22 Jun. bey Cranehead, welches die äußerste Spitze von Braßy-Sound ist, auf. Von da erstreckt sich ihr Strich 7 Seemeilen weit südwestlich von Scotland bis an die Inseln Ferro.

Der eigentliche Ort der Fischerey ist Buspindeeps, 28 Seemeilen nördlich von Firth. Hier verweilen die Häringe noch 14 Tage, nähmlich bis den 6 Jul. Von dieser Zeit an, bis zum 29 Jul. bleiben sie unter Chevitils, und unter Chevitchasse, über Buchanes hinaus. Alsdenn setzen sie ihre Reise einige Tage lang fort, bis Doggerbank, wo sie 37 Tage verweilen. Im Anfange des Septembers finden sie sich bey Yarmouth ein, wo man sie 70 Tage siehet. Von hier wenden sie sich nach Süden, wo sie nur noch von kleinen Fischen verfolget werden; denn für die Büsen ist diese Reise zu gefährlich.

Alle, oder doch wenigstens die meisten, bisher beschriebenen, und so vielfältig und vielleicht noch mehr getheilten Divisionen von Häringen, kommen endlich unter England im Canal wieder zusammen, und was davon den Fischernetzen, den gefräßigen Fischen und den Raubvögeln, entgangen ist, macht noch eine erstaunliche Menge aus, und stürzt sich in die Westsee, wo sie sich entweder wiederum in kleinere Arme zertheilen, oder nach ihrem geliebten nordischen Erbsitz, wenn ihre Brut etwas zugenommen, und sie ihren grossen Endzweck erfüllet, aus natürlichem Triebe wieder

zurück

zück kehren; wenigstens wird man sie weiter auf
ner europäischen Küste gewahr. Nach Einiger Be-
gnung soll sich doch von 100000 Fischen, die aus
em Vaterlande ausgehen, nur Ein Stück verlieren,
nicht wieder zurück kommen. Wie ganz unbe-
flich, wie unermeßlich, müssen diese uns besuchen-
Schwärme und Heere seyn!

Als die Ursache dieses Ziehens der Häringe
gt man insgemein den Wallfisch anzugeben, und zu
hlen, daß derselbe den Häringen gewaltig nachstel-
daher sie, um seinem und anderer Raubfische Ra-
zu entgehen, diese Reise unternehmen. Allein,
s ist, so wie das bereits oben erwähnte Vorgeben
hiedener Schriftsteller, welche behaupten, daß der
ng, wider die Natur aller andern Fische, ohne alle
re Nahrung, bloß und allein vom Wasser und
amme lebe, schlechterdings falsch, indem der Hä-
vielmehr ein Raubfisch, und die Speise und der
b, nebst der übermäßigen Vermehrung und dem
ltigen Gedränge unter den nimmer schmelzenden
ldern des Nordmeeres, die natürliche Ursache ist,
e diese Fische zu den so veränderten Zügen in Be-
ng bringt. Man hat nähmlich angemerkt, daß
d an der Nordsee, längst den scotländischen, eng-
chen, niederländischen und französischen Küsten
unzählige Menge gewisser Würmer und kleiner
erzeuget werde, von denen sich die Häringe er-
. Wenn sie nun im Frühlinge, Sommer und
e das, was sie von diesen Fischen und Würmern
nordischen Meeren gefunden, längst den Küsten
orwegen verzehret haben, so begeben sie sich an
sten von Scotland, verzehren auch da, was sie
, und wenn solches geschehen ist, begeben sie
iter herunter nach England; ferner, wenn sie
ier aufgeräumet haben, an die flandrische Küste,
den Canal zwischen Frankreich und England,

 wo

wo sie sich theilen, und einige den Weg, den sie gekommen sind, wieder zurück nehmen, die meisten aber zwischen England und Ireland, durch oder an dem westlichen Ufer von Ireland hinauf, wieder in die Nordsee gehen, wo sie sich bis zum Frühlinge des folgenden Jahres verbergen. Daß dieses die wahre Ursache ihres Zuges sey, erhellet daraus, daß wenn an einer von den genannten Küsten, die zur Nahrung der Häringe dienenden Würmer und kleinen Fische verzehret, oder nicht mehr in genugsamer Menge vorhanden sind, daß sie ihre Begierde damit stillen können, alsdenn dieselben sich nicht aufhalten, sondern ihre Wanderung fortsetzen, da denn an dem vorigen Orte theils der Fang nicht so reichlich erfolget, theils der Häring auch von schlechterer Beschaffenheit ist, als er war, da er seine Speise im Ueberfluß hatte. Von wie großem Nutzen ist demnach nicht das Ungeziefer des Meeres, da es die Häringe uns zuführet!

Dieses voraus gesetzt, läßt sich sehr vieles erklären, was außerdem ganz unbegreiflich seyn würde, oder, wie sonst geschehen ist, nicht anders als auf eine abgeschmackte Art erkläret werden kann. Man sieht nähmlich aus diesem Grunde ein: 1) Warum die Häringe, welche innerhalb den Klippen von Ireland, Hittland oder Norwegen gefangen werden, meisten Theils nichts nütze, und daher von den Holländern zu fangen verbothen sind; 2) warum diejenigen Häringe, die nach Bartholomäi auf den scot- und engländischen Küsten gefangen werden, nicht mehr recht fett und gut sind, da doch um diese Zeit an der flandrischen Küste, und in dem Canale zwischen Frankreich und England, der Häringsfang erst angeht, und die daselbst gefangenen Häringe ziemlich fett und gut, jedoch nicht so stark und fett sind, als diejenigen, die an den scot- und engländischen Küsten von Johannis bis Bartholomäi gefangen werden; 3) warum die Häringe, die bey ihrer Rückkehr von der flandrischen Küste in die Nordsee, im Jänner und Februar bey großen Scharen in die Süddersee einfallen, so mager und schlecht sind, da doch zu dieser Zeit an andern weiter gegen Süden gelegenen Orten guter Häring gefangen wird; und was dergleichen Aufgaben mehr sind, die sich alle aus der alsdenn

ößtentheils schon verzehrten, und also nicht in hinlänglicher Menge vorhandenen Nahrung dieses Fisches auf eine weit natürlichere Art erklären lassen, als wenn man die Abmattung dieses Fisches durch die Reise, für die Ursache davon angibt, welche nicht erfolgen würde, wenn er Nahrung genug fände.

Bey Gelegenheit dieser sonderbaren Heerzüge der Häringe, will ich noch einiger Länder, oder vielmehr Gewässer, gedenken, die ich bisher nicht genannt habe, und wo wir dennoch der Häringe von den Schriftstellern gedacht finden.

Preußens großer Fisch-Segen soll in den vorigen Zeiten noch mit dem Häringe vermehrt gewesen seyn, welcher sich, wie Hartknoch, im Alt- und Neuen Preußen, S. 206, berichtet, in der Ostsee und an der preußischen Küste so häufig eingefunden, daß man ihn mit bloßen Händen aus dem Wasser habe nehmen können. Es sollen aber die Häringe im J. 1313 erst von der preußischen Küste, und von da hernach weiter nach Schonen, und endlich gar aus der Ostsee gezogen seyn. Allein, daß es noch bis auf den heutigen Tag in der Ostsee Häringe gibt, beweiset die große Menge Häringe, die an den mecklenburgischen Küsten gefangen werden, und die man daselbst roth einsalzet, oder zu Bücklingen zubereitet; desgleichen die Häringe, die man zu Falsterbo, in der schwedischen Provinz Schonen, obwohl kleiner und magerer, als in der Nord-See, fängt.

An den südlichen Küsten von Spanien, Portugal und Frankreich, findet man entweder gar keine, oder doch nur einzele, verirrte, und durch die Raubfische von den ordentlichen Zügen so weit weg getriebene Häringe. Nach der andern Seite von Europa, werden im See Ladoga, im russischen Reiche, Häringe gefischet, die man von diesem See Ladog nennet.

Daß auch um die Küsten von Asien Häringszüge sollten bemerkt worden seyn, davon findet man bey kei-

nem Schriftsteller einige deutliche Spur. Doch ist es wahrscheinlich, daß die Wohnung der Häringe sich bis in das Eismeer oberhalb Asien erstrecke, weil man daselbst Hayfische, Meerschweine, Kabeljaue, und andere der oben gedachten Häringsjäger antrifft, obwohl der Häring selbst sich nicht weit herunter zu machen scheint. Ysbrand meldet, in seiner Reise nach China, S. 31, daß über Kamtschatka, in dem Flusse Salazia, viele gute Häringe gefangen werden. Auch gedenkt Kraschenimnikow, in seiner Beschreibung des Landes Kamtschatka, unter den kamtschadalischen Fischen auch der Häringe, die man im Lande Beltschutsch nennet. Man findet, seiner Versicherung nach, diesen Fisch in dem penschinischen Meere nicht, aber dafür desto häufiger in dem östlichen, wo er einen weiten Lauf hat. Mit einem einzigen Zuge kann man daselbst 4 Tonnen fangen.

Diese Fischerey geschieht in dem See Wilintschin, welcher 50 Saschen oder Klafter vom Meere entfernt ist, mit dem er durch einen Arm zusammen hängt. Wenn die Häringe im Herbste da hinein gehen, wird dieser Arm oder enge Canal gar bald durch den Sand, den die Stürme daselbst auf häufen, verschlämmet. Im Frühlinge durchbricht das Wasser des Sees, welches durch den geschmolzenen Schnee angeschwellet wird, diesen Sanddamm, und öffnet den Häringen die Straße ins Meer. Da sie durch diese Straße in der Zeit gehen, wenn sie frey ist, so durchbrechen die Kamtschadalen das Eis an einem Orte, und stecken ihre Netze dadurch, an denen sie, zur Lock-Speise für die andern, einige Häringe befestigen; dieses Loch überdecken sie mit Strohdecken, worin ein Loch ist. Ein Fischer gibt darauf Acht, um dadurch den Augenblick zu bemerken, wenn die Häringe in die Netze kommen, indem sie durch die Straße das Meer zu erreichen suchen. So bald er dieses sieht, ruft er seine Gehülfen. Man hebt alsdenn die Stroh-Decken weg, und zieht die mit Häringen angefüllten Netze heraus. Man bindet sie nachher in Bündeln in Bast, und die Kamtschadalen führen sie auf ihren Schlitten hinweg.

Was den Welttheil von Afrika betrifft, so berichtet Kolbe, in der Beschreibung des Vorgebirges der

Digitized by Google

guten Hoffnung, daß auch um dieses Vorgebirge Häringe gefangen würden, daß aber die daselbst zu seiner Zeit wohnenden Europäer die Handgriffe, solche einzusalzen und zur wohlschmeckenden Speise aufzubehalten, nicht verstanden hätten. Vielleicht haben diese nach der Zeit mehr Fleiß darauf verwendet, zumahl die aus Europa dahin gebrachten Häringe öfters auf der weiten Reise zu verderben pflegen. Unter andern ist um den untersten Theil von Afrika die Häringsart, die von den holländischen Matrosen Harder genannt wird, nicht selten. Maillet versichert, daß man in Aegypten, im December, Jänner und Febr. sehr guten Häring fange, daß aber solches nur in Cairo geschehe, da hingegen zu Damiette sehr wenig, und zu Rosette gar keiner gefangen würde; wobey er noch anmerkt, daß man ihn in dem mittelländischen Meere sonst gar nicht wahrnehme.

Was Amerika betrifft, so gelangen, bereits gedachter Maßen, die Häringe in ihren Zügen auch an dessen nördlichen Theil. Man findet sie daselbst wirklich an einigen Küsten, in so großer Menge, als in Europa. Nach Süden zu, trifft man sie nicht weiter, als bis zu dem Fluß von Carolina, an. Man weis auch nicht, ob das Heer, welches bis nach Amerika streicht, eine Abtheilung von dem großen Schwarme aus Norden ist, oder ob sie von denen, die durch den Canal bey England wieder zurück kehren, übrig sind. Der Verf. der Histoire de la Virginie, Amst. 1707, 12. berichtet, daß in den Sommermonathen eine solche Menge Häringe aus dem Mar del Nord in die Flüsse sich begeben, daß man an seichten Orten mit Pferden und Wagen nicht durchfahren könne, ohne viele derselben zu zerdrücken.

Bisweilen hat es sich auch zugetragen, daß einige Häringe in süßen Wassern und in Ströhmen gefunden worden sind, dahin sie, allem Vermuthen nach, von dem

dem großen Schwarm getrennet, die verfolgenden kleinern Raubfische gejaget haben. So hat man unter andern im J. 1733 einige in der Oder gefangen, welche aus der Ostsee in das frische Haff, bey Stettin, und von da etliche 30 Meilen den Strohm hinauf ihre Wasserreise fortgesetzt haben. Diese Erscheinung der Häringe im süßen Wasser, könnte zu Versuchen Anlaß geben, ob man nicht diesen Fisch in unsern einheimischen Flüssen, wo nicht gar in Teichen, wo das Wasser zu- und abfließt, erhalten könnte; von welcher Verpflanzung der Fische in Schweden seit einigen Jahren zum Theil glückliche Versuche gemacht worden sind.

Die Fischer behaupten, daß die Häringe auf ihren Heerzügen einen eigenen Anführer oder König haben, welcher fast ¾ Elle lang, am Kopfe goldfarbig, an den Floßfedern und am Schwanze blutroth sey, einen glänzendröthlichen Körper und auf dem Rücken schwarze Flecken habe, aber nicht gefangen, noch weniger getödtet werden dürfe, wofern nicht ihr Häringsfang den größten Schaden leiden soll. Man nennt diesen Häringskönig, Fr. Roi des harengs, im Holsteinischen den Stuem- oder Sturmfisch. Ich läugne nicht schlechterdings die Möglichkeit dieser Sache; indessen sind die Zeugnisse hiervon nicht zuverlässig genug; und die Beschaffenheit des Elementes des Wassers läßt uns sehr wenig Hoffnung übrig, hierin eine sichere und auf die Erfahrung gegründete Entdeckung zu machen.

Anderson meldet, in seinen Nachrichten von Island, von Hörensagen, daß unter den Häringen, die um Island gefangen werden, bisweilen eine Art vorkomme, die ¾ Elle lang und völlig 3 Querfinger breit seyn soll. Er vermuthet, daß dieses diejenige Gattung sey, welche von den Fischern sonst Häringskönige genennet, und für den Heerführer der großen Schwärme gehalten werden. Des Martin Bericht, in seiner Description of the western islands of Scotland, gründet sich ebenfalls auf eine vielfältig unsichere Nachricht der Schiffer, wel-

welche ihm erzählt haben, daß es einen Häring, der beynahe noch einmahl so groß, als die andern sind, gebe, welcher alle die, so in einem Meerbusen sich befinden, anführe, und dem der große Schwarm folge, wohin er sich wendet. Diesen Fisch würfen sie in die See, wenn sie ihn lebendig fingen, und hielten es für Unrecht, ein Geschöpf von so vorzüglicher Benennung zu verderben. Pontoppidan bestätiget diese Nachricht, was das Betragen der Fischer betrifft, und schreibt solches mit Recht ihrem Aberglauben zu. Klein hat zwar, in seinem Missu V. Piscium, eine, in Ansehung der Farben, mit dem Häringskönig der Fischer ziemlich übereinkommende Härings-Art, unter dem Nahmen Harengus capite aureo, beschrieben und abgebildet, von welcher er sagt, daß solche zu Hela, bey Danzig, der Häringskönig mit feuerrothem Kopf genennet werde; aber dieser kleinische Häringskönig ist weit kleiner, als der gemeine Häring. Linné hält ihn nur für eine Abart des letztern.

Die Zeit, da die Häringe ziehen, fett und gut sind, und gefangen werden, wird von den Fischern die Häringszeit, Fr. Harengaison, oder Harangeaison, die Zeit hingegen, da kein Häring gefangen wird, die todte Jahrszeit, Fr. Saison morte, genannt. In dieser Häringszeit schwimmen sie dermaßen häufig zusammen, daß man sie wegen ihrer großen Menge oft mit den Netzen nicht wohl ausziehen kann, als in welche sie, wenn sie über dem Wasser ein Licht oder Feuer sehen, begierig einlaufen, und gefangen werden. In der Nacht geben sie einen hellen Glanz, wie Wetter-Strahlen, von sich, und erleuchten fast die Luft in demjenigen Striche, den sie halten. Man nennt dieses den Häringsblick; wovon weiter unten sprechen werde.

Was die Häringsfischerey oder den Härings-Fang ins besondere betrifft: so geschieht dieselbe zwar von verschiedenen Nationen an ihren eigenen Küsten, der stärkste Fang aber ist doch vornehmlich in dem scotischen (schottischen) Meere bey den Inseln Orkneys und

und Shetland, wo sich die Häringe aus den entferntesten nordischen Gewässern, gegen den 8ten oder 10ten des Junius in ganz unglaublicher Menge einfinden, und, wie einige Naturkundige behaupten, von gewissen kleinen Insecten, welche Surf genannt werden, und wovon die Oberfläche der See wimmelt, herbey gelocket werden, da diese Insecten für die Häringe eine sehr angenehme Speise abgeben sollen. Die ältesten Häringsfischer sind, so viel man Nachricht hat, die Strandbewohner von Scotland gewesen, die ihre eigene Gilden und Fischergesellschaften hatten, und die auch noch zur gewöhnlichen Zeit mit diesem Fange sich beschäftigen. Die Holländer hatten vormahls gar keinen Antheil an der Häringsfischerey, sondern mußten diese Waare von den Scoten (Schotten), die dadurch reich und übermüthig wurden, kaufen, und den Holländern solche in einem Preise stellen, der ihnen nicht gefallen konnte. Ueberdem war in Scotland durch ein Gesetz verordnet, alle gefangene Häringe vorher ans Land zu bringen, und daselbst zum Verkauf zu stellen, damit die Bürger Scotlandes sich vorher mit den besten Fischen versorgen könnten. Die Holländer sahen sich lange genöthigt, das anzunehmen, was die Scoten nicht einst mehr haben wollten, bis sie endlich, über dieses Verfahren unzufrieden, sich entschlossen, selbst auf den Fang auszugehen, und sich diese Waare, so gut wie möglich, zuzuwenden.

Man erzählt bey dieser Gelegenheit, daß ein scotländischer, mit seiner Zunft und Gesellschaft übel zufriedener Fischer, Nahmens Violet Stephens, gegen die Mitte des 16ten Jahrhunderts, nach Enkhuizen in Holland übergegangen sey, und den dortigen Einwohnern das Geheimniß des Häringsfanges entdeckt habe. Ist diese Tradition in der Hauptsache gegründet: so muß sie sich wenigstens über ein Jahrhundert früher, als angegeben wird, zugetragen haben,

indem um gedachte Zeit, der Häringsfang für die Holländer kein Geheimniß mehr gewesen; wiewohl der eigentliche Zeitpunct, da sie diese Fischerey zu üben angefangen, nicht genau bestimmet werden kann.

England und Scotland sahen dieses Unternehmen, da eine fremde Nation an ihren Küsten sich einfand, und den Schatz der Natur vor ihren Augen entführte, nicht gleichgültig an, und suchten ihr Recht daran auf alle Weise zu behaupten. Diese Streitigkeiten wurden in den folgenden Zeiten bald abgebrochen, bald mit größerm Eifer aufs neue fortgesetzt. Der König Jacob *I.* ließ, um den Holländern, die seinem Entwurfe wegen Errichtung eines Monopolium, in Absicht auf den englischen Handel, ein Hinderniß geleget hatten, seinen Unwillen zu bezeigen, im J. 1608 ein Ausschreiben bekannt machen, welches allen Ausländern untersagte, an den Küsten von Groß-Britannien zu fischen. Hierdurch wurden die Holländer genöthiget, im folgenden Jahre einen Vergleich mit ihm zu treffen, nach welchem sie sich, eine jährliche Summe zu bezahlen, anheischig machten, um für ihre Nation die Freyheit der Fischerey zu erhalten. Der König wollte zwar in der Folge der Zeit an diesen Vergleich nicht gebunden seyn, und das zugestandene Vorrecht wiederrufen; allein, die Holländer wußten solches auch wider seinen Willen zu behaupten, indem sie, unter Bedeckung einer Kriegsflotte, ihre Fischerey eine Zeitlang fortsetzten, der König aber, dieserhalb einen Krieg mit ihnen anzufangen, Bedenken trug. Der König Carl *I.*, welcher über das Bündniß der Holländer mit Frankreich unzufrieden war, gab im J. 1636 eine Verordnung heraus, in welcher er sagte: wie der König, sein Vater, im siebenten Jahre seiner Regierung allen Fremden verbothen habe, auf den Küsten von Groß-Britannien, Ireland und den benachbarten Inseln, zu fischen, ohne eine Erlaubniß da-

zu von ihm erhalten zu haben; daß seit dieser Zeit, weder von dem Könige, seinem Vater, noch von ihm selbst, auf die Vollziehung dieses Verbothes gedrungen worden, weil sie gehoffet, daß man sich demselben freywillig gemäß bezeigen würde; daß er aber dieses Verboth nunmehr erneuern wolle, indem ihn die Erfahrung den Nachtheil, welcher aus dieser Versäumniß entstanden sey, und die Nothwendigkeit, die Rechte der Krone zu behaupten, gelehret habe; daß er entschlossen sey, eine Flotte im Meere zu halten, welche sich denjenigen, die sich das Recht des Fischfanges anmaßen wollten, zu widersetzen, und seine Freunde und Bundesgenossen, denen er diese Erlaubniß ertheilen wolle, zu beschützen, im Stande sey. Es war daher beschlossen, die Holländer, welche alle Jahre in dem scotländischen Meere die Häringe wegfischten, und die man beynahe dreyßig Jahre lang dieses Geschäft ruhig hatte treiben lassen, anzugreifen. Und ob gleich die Holländer ihre gerechte Sache durch Schriften auf das beste zu vertheidigen suchten, so wollte der König doch nicht, durch Beweisgründe, die aus der Geschichte oder den alten Verträgen zwischen beyden Völkern, hergenommen worden, solche entschieden wissen, sondern er bediente sich vielmehr dazu einer starken Kriegs-Flotte, mit welcher er, unter Anführung des Grafen von Northumberland, seiner begehrten Herrschaft zur See den meisten Nachdruck zu geben, sich vorgesetzt hatte. Diese Flotte griff die zerstreueten Fischer, die nichts weniger vermuthet hatten, in der See an; und nachdem sie etliche in den Grund gebohrt hatte, zwang sie die übrigen, in die englischen Häfen zu flüchten. Hierauf wurden von ihnen gütliche Unterhandlungen gepflogen, und die Holländer verpflichteten sich, dem Könige 30000 Pfund Sterl. für diesen Sommer zu geben, welche Summe auch wirklich bezahlet wurde.

Hier-

Digitized by Google

Hiernächst gaben sie zu erkennen, wie sie gern einen offenen Brief von dem Könige haben möchten, in welchem ihnen, gegen Erlegung eines jährlichen Geldes, dieser Fischfang auch aufs künftige bewilliget würde.

In den nächst folgenden Streitigkeiten zwischen den Engländern, unter dem Protector Cromwel, und den Holländern, wegen des von diesen letztern geforderten Segelstreichens, wurden im J. 1652. von dem englischen Admiral Blake, die Häringsfischer und die Kriegsschiffe, welche sie bedeckten, angegriffen. Der holländische Admiral Tromp verfolgte zwar die englische Flotte, so bald er von ihrem Vorhaben benachrichtiget war, und erreichte auch den Admiral Blake nahe bey Newcastle; er wurde aber, als er sich eben zu einem Seetreffen anschicken wollte, von einem heftigen Sturm überfallen, welcher seine Flotte dergestalt zerstreuete, daß er von 70 Schiffen nur 40 nach Holland zurück bringen konnte. Den Holländern wurde hierauf vorgeschrieben, daß sie sich bey ihrer Fischerey zehn Meilen von den englischen und scotländischen Küsten entfernt halten sollten. Der König Carl *II.* zeigte viel Lebhaftigkeit, seine Rechte über die See, und über das, so sie in sich fasset, zu behaupten; wie auch schon Carl *I.* den Häringsfang in besseres Aufnehmen zu bringen, sich hatte angelegen seyn lassen, aber durch die bald darauf entstandenen unglücklichen Kriege daran verhindert worden war. Allein, die Holländer haben bey dem allen sich von dieser Fischerey niemahls ausschließen lassen, vielmehr sich beständig in Ausübung derselben erhalten, die sie auch in den folgenden Zeiten, vornehmlich zur Zeit der Unruhe, mit den nöthigen Kriegsschiffen, zur Sicherheit des bey diesem Fange erforderlichen Volkes, zu bedecken pflegen.

Bey diesem Streite zwischen Groß-Britannien und Holland, ist insonderheit die Frage aufgeworfen worden: Ob auf dem Meere gewisse Gränzen Statt finden, die niemand

über,

Digitized by Google

überschreiten könne? oder, ob alle Völker an den offenen Meeren ein gleiches Recht hätten? (An mare sit liberum vel clausum?) auf deren Entscheidung hierbey freylich alles ankommt, die aber durch bloße Federkriege, welche dabey geführt worden, nicht hat ausgemacht werden können; wie denn nicht zu läugnen ist, daß beyde Parteyen Gründe für ihre Meinung haben. Auf welcher Seite aber die wichtigsten angeführet werden, überlasse ich den Staats- und Rechtslehrern zur Beurtheilung; da es mir sonst nicht schwer geworden seyn dürfte, aus den Schriften des Grotius de mari libero, und des Seldenus de mari clauso, und Anderer mehr, einen Auszug zu machen, wenn ich solchen für gegenwärtiges Werk unentbehrlich gehalten hätte.

Viele Nachrichten von den Streitigkeiten zwischen England und Holland, wegen der Fischerey und andern dahin einschlagenden Begebenheiten, findet man in P. von Rapin allgemeinen Geschichte von England, B. 5, S. 471; B. 6, S. 189; B. 7, S. 403-587.

Da der Segen Gottes durch die Häringe an den scotländischen Küsten so ausgebreitet ist, daß die Holländer den Engländern durch diesen Häringsfang eigentlich keinen Abbruch thun, vielmehr die Engländer und Scotländer, auch bey der größten Betriebsamkeit, nicht allen Vorrath von Häringen an sich bringen, noch die dabey nöthige Arbeit bestreiten können: so dünkt mich, daß die Sache der Holländer durch das Natur-Recht unterstützet werde, die auch jederzeit behauptet: quod mare etiam particulare liberum sit; wie denn auch schon 1667, und noch mehr in dem Friedensschlusse vom J. 1674, der Anspruch der Engländer zur Ausschließung der Holländer gänzlich abgethan, und diesen letztern solche Fischerey frey gelassen worden.

Unter den Städten in Frankreich, welche ihre Schiffe sowohl auf die scot- und engländischen, als an ihre eigene Küsten, und in den Canal, auf den Häringsfang aussenden, sind Calais, Boulogne, St. Vallery an der Somme, Bourg d'Au, Treport, Dieppe, St. Vallery in dem Lande Caux, und Fescan 2c. die vornehmsten, unter welchen aber Calais und Dieppe dazu am bequemsten liegen. Diese acht Städte rüsten zu dem Ende des Jahres ungefähr 100 Schiffe aus, die 1500 Matrosen am Bord haben. Diejenigen

Schiffe

Schiffe, mit welchen sie auf die scot- und engländischen Küsten auf den Häringsfang fahren, werden Caravellen genannt, und führen 25 bis 30 Tonnen, und 18 Mann Equipage. Im Canal bedienen sie sich kleiner Schiffe, Trinquarts genannt, welche von 12 bis 15 Tonnen, und mit 12, höchstens 15 Mann Equipage besetzt sind. Die Schiffer, die mit diesen Schiffen auf den Häringsfang gehen, verdingen sich nicht um Lohn, sondern auf Gewinn und Verlust. Alle gefangene Häringe werden nähmlich in 80 Lose vertheilet, von denen der Eigenthümer des Schiffes, für dessen Ausrüstung und für die Netze, 13 Lose bekommt, das übrige aber unter die Equipage vertheilet wird. Ueberdies bekommt der Eigenthümer des Schiffes dafür, daß er für seine Equipage steht, und für die zur Reise angeschafften Lebensmittel, von dem, was aus dem Verkauf der Häringe gelöset wird, noch von jedem Livre 3 Sols. Der Häringsfang selbst aber geschieht von ihnen, auf den englischen Küsten, mit den Holländern zu gleicher Zeit, nähmlich vom Ende des Junius an, bis Bartholomäi oder zu Ende des Augusts; im Canal aber hauptsächlich zwey Mahl im Jahre, nähmlich der eine im August um Bartholomäi, den man daher den Bartholomäusfang nennet, und der andere im Herbste, von welchen der letztere mehrentheils der stärkste ist, indem die zu der Zeit fallenden Nebel den Fischfang sehr befördern. An ihren eigenen Küsten in der Normandie und Picardie aber fischen sie nur im Herbste. Das Nachführen des Salzes, lediger Tonnen und der Lebensmittel ist bey den Franzosen nicht gebräuchlich, und daher sind ihre Schiffe genöthiget, wenn sie ihre Ladung haben, nach Hause zu kehren, worüber sie aber, und ehe sie wieder zurück kommen, oft die beste Gelegenheit versäumen. Einige von ihren Schiffen, die nur im Canale nicht weit von den Häfen, wo sie ausgerüstet sind, fischen, pflegen auch alle

Abends nach Hause zu kehren und ihren Fang auszuladen. Man hat den Fischfang im J. 1753, ungefähr auf 60,000 Tonnen Häringe, und den Gewinn daraus auf mehr als 110,000 Livres berechnet.

Was die englische Häringsfischerey betrifft, so werfen die hitt- oder shetländischen Schiffer, so bald sie die Ankunft der Häringe merken, ihre Netze aus, fangen davon einen Theil, und gehen mit ihrer Ladung wieder nach ihren Inseln. Die Häringe wenden sich hierauf, erwähnter Maßen, gegen Scotland, wo sie auf gleiche Weise an den Küsten gefangen werden. Wenn die nordischen Scoten am Flusse Tay genug gefischt haben, so fallen die Häringe, welche sich nach Süden gewendet haben, den Fischern von Dunbar und Fife ebenfalls ins Netz; alsdenn werden sie bey Scarborough und an den Küsten von Yarmouth, wo sie sich in großer Menge versammeln, gefangen. Eben dieses geschieht an den Küsten von Kent, Sussex und Hampshire, bis an die Spitze von England, wo sie endlich unmerklich werden. Wenn sie sich im Anfange des Septembers bey Yarmouth einfinden, wo man sie zween Monathe lang sieht, so werden sie in großer Menge zum Räuchern gefangen, und von den Einwohnern zu Yarmouth und Leostaf oder Lestoffe jährlich 40 bis 60000 Barriquen Häringe geräuchert.

Der König Georg war 1726 rühmlichst bemühet, so wie die Manufacturen, also auch die Fischereyen in Scotland, in bessere Aufnahme zu bringen, weshalb er um gedachte Zeit selbst an die Versammlungen der Gemeinen schrieb, und sie ermahnte, einen Entwurf zu machen, wie die dazu gewidmeten Gelder, ihrer Bestimmung gemäß, am besten angewendet werden könnten.

Der Vater des jetzt regierenden Königes von England, erwies, um den Häringsfang an den englischen Küsten zu befördern, der Fischergesellschaft im J. 1750 die höchste Ehre, sich selbst darin aufnehmen zu lassen, speisete mit vielen Großen des Landes Häringe, und trank auf die Gesellschaft der Fischer.

Suden Polizey der Industrie, S. 20.

Die

D. Häringsfischerey bey Norwegen ist sehr beträchtlich, in vorigen Zeiten aber noch viel ausgebreiteter gewesen, indem aus Norwegen ein großer Theil von Europa mit dieser Waare versorget ward. Nur ist der Häring an der norwegischen Küste mehrentheils nicht so fett, als der, welchen man an den Küsten von Scot- und England fängt.

Ein Mehreres von der norwegischen Fischerey wird weiter unten, bey Gelegenheit des Häringshandels, vorkommen.

Die Dänen fangen im Frühlinge und Herbste, bey Aalborg und Nibe, im nördlichen Theile von Jütland, viel Häringe, doch auch nur in Böthen, die des Abends zurück kehren, und die Fische in die am Strande befindlichen Salzhäuser liefern, wo sie erst zubereitet werden.

In Schweden fängt man, in dem südlichen Theile des finnischen oder bottnischen Meerbusens, die so genannten Ströhmlinge, welche zu Schleswig Syle, und bey Kiel Ziske heißen. Man theilt sie in gemeine, und in Killoströhmlinge, oder in kleine, ein. Die erstern werden in dortigen Gewässern allenthalben gefangen, und sind, gesalzen, die gewöhnliche Speise des Bauern, welcher froh ist, wenn er dieses Vehiculum zu seinem trocknen Brode hat. Die Killoströhmlinge werden in Esthen nicht überall gefangen; sie halten ihren Strich, wie die Häringe. Sie haben die Größe der Sardellen, werden eingesalzen, und mit Salz und Gewürz mariniert. Sie werden auch frisch gegessen; mariniert aber findet man sie auf allen Tafeln. Wenn sie mit Vorsicht zubereitet werden, welches man in Reval sehr wohl versteht, schmecken sie wie Sardellen, nur ist ihr Fleisch etwas weicher. Sie werden, als eine Delicatesse, nach St. Petersburg, Riga, und nach Deutschland, geschickt.

Beschreibung des Fisches Strömling (Strömming) in Nordbothnien, von Nic. Gißler, st. im 10. B. der übers. Abh. der kön. schwed. Akad. der Wiss. a. d. J. 1748. S. 109 — 141.

Der gothenburgischen Häringe wird weiter unten Erwähnung geschehen.

Alle diese Häringsfischereyen in Frankreich, Scotland, England, Norwegen, Dänemark und Schweden, wie beträchtlich sie auch sind, sind doch nicht mit der Holländer ihren zu vergleichen. Die Fahrzeuge, welche diese dazu gebrauchen, werden Büsen, Häringsbüsen, Holl. Buise, Buyse, im Dän. Boyse, im Schwed. Buz, Buza, Fr. Neure, genannt, deren jedes 48 bis 60 Tonnen trägt; wiewohl man deren auch kleinere von 40 bis 46, und größere von 60, 80 bis 100 Tonnen hat. Die größten tragen bis 60 Last, haben drey Masten, ein Verdeck, auch hinten und vorn eine Kajüte, davon die letzte zur Küche dient. Die größten Büsen werden mit 24, die kleinern mit 18 Schiffleuten bemannet, und mit etlichen kleinen Kanonen und etwas Handgewehr versehen. Zu dieser Fischerey macht man jährlich im Maymonathe sehr eifrige Anstalten, und nach dem Anfange des Junius laufen die Büsen, sammt vielen andern dazu erforderlichen Schiffen, aus den Häfen Dortrecht, Rotterdam, Delft, Schiedam, Vlaardingen, Briel, Enkhuizen, und andern an der See gelegenen Plätzen, zu Nordnordwest aus, und versammlen sich nach und nach bey den hitt- oder shetländischen Inseln in Scotland. Gundling berichtet, daß der Fang d. 14 Jun. angehe; allein, die Aussage verdient, wenigstens was die Fischerey der Holländer betrifft, mehr Beyfall, daß vor den 25sten dieses Monathes kein Netz, bey Lebens-Strafe, ausgeworfen werden darf, da um diese Zeit der Fisch erst seine rechte Güte und Fettigkeit erhält. Hierzu müssen sich alle Schiffe, Steuerleute und Matrosen verbindlich machen, und bey ihrer Rückkunft beschwören, daß niemand, und weder sie, noch, ihres Wissens, andere, wider dieses Geboth gehandelt haben. Auf diesen Punct halten die Holländer sehr steif und fest, so daß

daß ihn auch die Hamburger, was ihre auszuschickende Büsen betrifft, in der mit der großen Fischerey in Holland 1609 errichteten Convention haben angeloben müssen. Am Johannistage, d. 24 Jun., breiten sich die bey Hittland versammelten Büsen in dem Meere, wo der Fisch am meisten streicht, aus. In der Nacht vom 24 auf den 25 Jun., nach 12 Uhr, wird bey Fairhill das erste Netz ausgeworfen, und öfters eine solche Menge Häringe darin eingeschlossen, daß man es nicht anders, als mit der größten Mühe, aus dem Wasser bringen kann, indem man zuweilen 10 bis 11 Last mit einem Mahl aufzieht. Es geschieht aber die Fischerey bloß darum des Nachts, weil man alsdenn den anziehenden Schwarm an seinem Glanz, welchen man den Häringsblick, Fr. l'éclair des harengs, nennt, erkennen kann. Dieser Blick oder Glanz wird von den um die Augen, vornehmlich aber um den Bauch befindlichen hellen Schuppen verursachet, zumahl da dieser Fisch sich auf den Rücken legt, da man denn den nach der Oberfläche des Wassers gekehrten weißen und glänzenden Bauch in dunkler Luft wahrnehmen kann. Hierzu kommt noch, daß das Licht der Schiffslaternen, auch wohl die in dieser Absicht aus den Schiffen, bis nahe an das Wasser, herab gesenkten Laternen die Fische herbey locket, die Dunkelheit der Nacht aber, und das dazwischen schimmernde Licht der Lampen, sie verhindert, die ausgestellten Netze wahrzunehmen.

Die Netze, deren man sich zu dieser Fischerey bedienet, sind 1000 bis 1200 Schritt lang; welches Maß von der Obrigkeit bestimmt ist. Ein solches Netz besteht aus 50 bis 55 Theilen oder Wänden. Die Maschen desselben sind so enge, daß der Fisch alsobald mit seinen Ohren darin hängen bleibt. Jetzt werden sie mehrentheils aus grober gelber persianischer Seide, oder auch aus gutem Hanf, gestricket. Die seidenen können wohl drey Jahre aushalten. Die neu gestrickten Netze wer-

 den

den mit dem Rauche von Eichenholz-Spänen braun gefärbet, damit sie im Wasser noch unkenntlicher seyn mögen. Bey dem Fischen sind sie mit kleinen Tonnen am obern Theile besetzt, damit es nicht sinke, und man sie auch sehen könne, auch keine Büse der andern zu nahe komme. Wenn das volle Netz in der See liegt, ist es so schwer, daß es die Büse hält, wie ein starker Anker, und diese vor dem Netz liegt. Wenn es gegen die Nacht ausgeworfen, und des Morgens aufgezogen und wieder eingenommen wird, so gehen wohl drey Stunden darauf, ehe dasselbe völlig auf das Schiff gewunden werden kann. Aus dem Netze werden die Häringe in Körbe geschüttet, und zu gleicher Zeit beschäftigen sich andere mit Ausnehmen, Salzen, Packen u. d. gl. bis an den Abend. Wenn sie gleich 10 bis 15 Last mit einem Zuge bisweilen fangen, so können doch die dazu gewöhnlich angestellten zwölf Personen, in einem Tage nicht mehr, als 5 Last, bearbeiten. Ein Mehreres hiervon wird weiter unten bey Beschreibung der altonaischen Häringsfischerey vorkommen.

Die Häringe, die erst vor kurzem gefangen worden, und weder eingesalzen, noch geräuchert sind, oder die Häringe, so wie sie aus dem Wasser kommen, werden frischer, grüner oder weißer Häring, Fr. Hareng blanc oder frais, genannt. Zuweilen gibt man aber auch eben diese Nahmen den Tonnenhäringen, wenn sie noch ein frisches und weißes Fleisch haben.

In den ersten drey Wochen, nähmlich vom 25 Jun. bis den 16 Jul. werden alle frisch gefangene Häringe, unausgesucht, durch einander in die Tonnen gethan, und durch die den Büsen nachgeschickten Jacht- oder Geschwindschiffe, die man Jäger oder Häringsjäger, Holl. Jaager, Ventjaager, nennt (*), nach Holland übergebracht;

(*) Dieses sind schnell segelnde kleine Schiffe, welche den Büsen nachsegeln, ihnen Lebensmittel, Gefäße, Salz und andere Bedürf-

gebracht; daher sie auch **Jachthäringe**, Fr. Hareng-chasseur, genannt werden. Nach solcher Zeit aber wird der Fisch, so bald er auf das Schiff gezogen und ausgenommen (ausgekiefet) ist, in drey Gattungen getheilet, die man Maajekenshäringe, Vollhäringe und Schothäringe nennt. Die **Maajekens- oder Maikens, d. i. Mädchens- oder Jungfern-Häringe**, Fr. Hareng-vierge, sind die frühen, und zu allererst gefangenen, worin noch zur Zeit weder Milch noch Rogen (keine Küte) kenntlich ist; die zwar an sich fett und zart sind, auch ein wohlschmeckendes Fleisch haben, aber nicht dauerhaft sind. **Vollhäringe**, Holl. voll haaring, Fr. Hareng-plein, nennt man die Häringe, die um Bartholomäi gefangen worden, und auf dem Punct waren, zu leichen, und daher voll Milch oder voll Rogen sind. Von diesen Vollhäringen sind die so genannten **Brandhäringe**, Fr. Hareng de Brand, nur darin unterschieden, daß sie später gefangen, und weil sie so gleich nach der Ankunft aus der See in Holland umgepacket werden, auch so fest und dicht gepacket und eingestoßen sind, daß sie an andern Orten nicht erst umgepacket werden, sondern nur einen neuen Bökel bekommen dürfen, da sie denn alsobald verschicket werden, und also liegen bleiben können; da hingegen die beyden vorhergehenden Gattungen, weil sie nicht so dicht eingestoßen sind, als die Brandhäringstonnen, schlechterdings vorher umgepacket werden müssen. Die Ursache der Benennung rührt daher, weil eine solche Tonne alsobald an dem Orte, wo sie gepacket ist, mit einem glühenden Eisen gebrannt wird, um sie dadurch von andern zu unterscheiden. **Hohl-Häringe, Schoßhäringe, oder Ylenhäringe**, Holl.

Bedürfnisse zuführen, ihnen auch die gefangenen Häringe abnehmen, und solche an die nächsten Seehäfen bringen, wo sie umgepackt, und zum fernern Verschicken zugerichtet werden.

Holl. holl-haaring, schooten haaring, Fr. Hareng gay, Hareng-vuide, sind die, so geleicht, und Milch oder Rogen geschossen haben, oder ihn doch eben schießen zu lassen im Begriff sind, (welcher Zustand des Häringes Kuytziek und Melkziek genannt wird,) so, daß sie ganz schmahl, los und mager sind (*).

Mit den beyden letzten Gattungen kommen die Büsen selbst, so bald eine jede ihre Ladung hat, oder nichts mehr zu fangen übrig ist, nach und nach zu Hause, woselbst alle drey Gattungen, (die Brandhäringe ausgenommen,) ehe man sie auswärts verschicket, geöffnet, von neuem gesalzen, umgepacket, und dergestalt aufgehöhet werden, daß man aus 14 Seetonnen, 12 neue Tonnen machet, die man eine Last nennt. Das Umpacken der Häringe muß, nach einer Verordnung der General-Staaten, unter freyem Himmel und an einem öffentlichen Orte geschehen, wobey scharf darauf gesehen wird, daß die angegangenen Häringe von den guten mit Fleiß abgesondert, und die letztern in den Tonnen gehörig gehäufet und fest eingestoßen werden.

Eine jede Büse verhandelt oft zwo bis drey Ladungen auf der See, ehe sie nach Hause kehret. Mit solchem Fange continuiren sie bis zum 24 August, da sie Yarmouth erreichen; von welchem Tage und Orte kein Häring auf der See mehr eingesalzen, sondern nach dem Lande geführet, daselbst frisch verkauft und geräuchert wird, wovon weiter unten ausführlicher sprechen werde.

Die Häringsfischerey der Holländer dauert insgemein jährlich 20 bis 26 Wochen, auch wohl etwas länger, nähmlich vom 25 Jun. bis in die Mitte des Jänners. Sie fangen ihren Häring nur an der scot-und

(*) Man sagt daher von einem sehr magern Menschen, meist im verächtlichen Sinne: er ist ein Hohlhäring, er ist ein dürrer Häring, Fr. il est sec comme un hareng soré; d. h. es ist nichts an ihm, als Haut und Knochen.

und engländischen Küste, bey Hittland, Fairhill und Bökenes, von Johannis bis Jacobi, oder vom 24 Jun. bis den 25 Julii; bey Bökenes oder Serenial, von Jacobi bis Kreutzerhöhung, oder vom 25 Jul. bis 14 Sept.; und im tiefen Wasser ostwärts Yarmouth bis an den Mund der Themse, von Kreutzerhöhung bis Catharinen, oder vom 14 Sept. bis 25 November; und alsdenn hat der ordentliche Häringsfang ein Ende, wie denn auch ein angenommener Bothsmann auf den Häringsbüsen länger nicht, als bis St. Andreastag (d. 30 Nov.) zu dienen schuldig ist. Indessen werden doch nicht weit von Yarmouth noch bis gegen das Ende des Jänners Häringe gefangen. Nach dieser Zeit ist der Häringsfang eigentlich verbothen, weil alsdenn die Häringe leichen; allein die Holländer kehren sich nicht daran, sondern fangen solche auch noch zuweilen im Februar. Während dieser ganzen Zeit bleiben die Büsen, wenn sie Proviant, Salz und Tonnen genug bey sich haben, oder geschickt bekommen, auf der See, und folgen dem Fische nach, oder fahren, wenn dieses fehlt, nach Hause, verproviantieren sich aufs neue, und kehren alsdenn wieder in die See; und solcher Gestalt geht eine Büse wohl zwey bis drey Mahl auf den Fang.

Der Häring ist von gleicher Güte, er mag gefangen werden, wo er will, wenn er nur zu rechter Zeit gefangen und damit auf gehörige Art umgegangen wird. Er ist alsobald todt, wenn er aus seinem nassen Element kommt. Daher machen nur einige Umstände bey dem Fangen, Salzen und Verpacken einen merklichen Unterschied. Die besondere Güte und Schmackhaftigkeit des holländischen Härings, worin er aller andern Nationen Häringe übertrifft, ist von der Holländer genauen Aufsicht und unverdrossenem Fleiße herzuleiten. Sie beobachten alles pünctlich, was ihren Fisch in dem guten Ruf erhalten kann, in welchem er mehr denn 200 Jahre jederzeit gestanden hat, und

nichts wird dabey vernachlässiget. Man gedenkt in den öffentlichen Kirchengebethen der reformirten Gemeinen in den Niederlanden, unter dem Nahmen der großen Fischerey, dieses Häringsfanges, und hat dieserhalb manche dienliche Verordnungen gemacht.

Temple zählte schon im vorigen Jahrhunderte über 30 Verordnungen, welche die Holländer allein wegen des Häringsfanges gegeben, wie solche zuzubereiten und einzusalzen; nach Suden's Polizey der Industrie, S. 13, aus den Remarques sur l'etat des prov. vnies, Cap. 6.

Es gereicht den Holländern sowohl zur Ehre als zu einem großen Vortheil, daß sie auf die Beobachtung dieser Vorschriften mit großem Bedacht sehen. Nach denselben muß dieser Fisch zu rechter Zeit gefangen, recht gesalzen, wohl sortiret, und gehörig verpacket werden, wozu Schiffer, Steuerleute und Matrosen nach der Verordnung besonderer Placate, vor ihrer Abreise sich durch einen Eid verbindlich machen. Es sind wohlbesoldete Aufseher, die nicht, wegen Mangel und Dürftigkeit, ihrem Amte nachlässig vorstehen dürfen, und die darauf Acht geben, daß niemand dem andern Eintrag thue, daß alles aufrichtig zugehe, aller Unterschleif vermieden, die Fische nicht eher als zur rechten Zeit verkaufet, wohl gesalzen, gepacket und sortiret, auch die Tonnen tüchtig befunden werden. Dieses macht den holländischen Häring in der ganzen Welt berühmt, und die von andern Nationen haben ihnen bisher weit nachstehen müssen.

Häringe, die in scotländisches Salz geleget werden, verderben sehr bald. Der norwegische Häring wird auf eben die Weise, wie der scotländische zugerichtet, aber mit französischem Salz eingesalzen, und in Tonnen von Fichten- oder Tannenholz eingepacket, wodurch er noch schlechter und unschmackhafter wird, indem die Häringe davon einen säuerlichen Nebengeschmack annehmen, und bald verderben. Eben so wenig Genauigkeit wird bey dem Sortiren der Häringe von

Digitized by Google

von andern beobachtet, daher der holländische Häring so lange den Vorzug behauptet hat. Die Holländer fangen den Fisch ordentlich und frühzeitig bey Hittland, vom 25 Jun. an, da er bis in den Julius am fettesten ist, nach welcher Zeit er, je näher er zum Lande kommt, magerer und schlechter wird.

So bald die Häringe aus dem Wasser gezogen sind, werden sie auf das zu dem Ende ganz frey und rein gemachte Verdeck des Schiffes, entweder so bloß hin, oder in Körbe geworfen, und alsdenn von einigen dazu bestellten und darauf abgerichteten Leuten (welches auf den Schiffen Matrosen sind) vor dem Messer ausgekiefet oder die Kiefen ihm ausgeschnitten, und abgekehlet, oder die Küte oder das Eingeweide, Fr. Vireuilles, heraus genommen, außer die Milch und der Rogen nicht, welche beständig in dem Fische bleiben müssen. Dieses Abkehlen und Ausnehmen des Härings zusammen, heißt bey den Holländern den Häring kaken (kagen), Fr. caquer, écaquer, und étêter le hareng; derjenige, der solches verrichtet, wird daher der Kaker, Fr. Caqueur, Ecaqueur oder Etêteur, genannt. Der, so in der Nacht gefangen ist, wird noch vor wieder eintretender Nacht, in Tonnen von Eichenholz, mit dazwischen gestreueten groben spanischen oder portugiesischen Boysalz, ordentlich und geschicklich geleget, welches von den Häringsfischern anderer Nationen gar nicht, oder doch nicht so sorgfältig beobachtet wird, die es sich auch überhaupt bey diesem Fange so sauer nicht werden lassen, da sie theils später auslaufen, oder auch, wie die Scotländer, den Häring zu früh fangen, nur mit kleinen Böthen in die See laufen, nahe unter dem Lande fischen, und den Fisch nicht vor dem Messer sterben lassen, noch ihn auf dem Schiffe ausnehmen, einsalzen und packen, sondern in das Both werfen, und, wenn dasselbe angefüllt ist, damit nach dem Lande gehen, die Arbeit nach Bequemlichkeit verrichten, die

Digitized by Google

Fische an den Ufern in großen Haufen zusammen schütten, und dieselben wohl gar einige Tage also liegen lassen, und alsdenn erst auskiesen, salzen und packen, aber dadurch sie alt werden und in Fäulniß gehen lassen. Dahingegen die Holländer, gedachter Maßen, 20 bis 24 und 26 Wochen, es möge die Witterung seyn wie sie will, Tag und Nacht dieses Gewerbe unermüdet treiben. Dabey sind die holländischen Häringe gemeiniglich weicher, schmackhafter, und nicht so sehr gesalzen, als die englischen und scotländischen.

Die Erfindung des Einsalzens, Verpackens und Aufbehaltens in der Lake, hat den Häringshandel so wichtig und einträglich gemacht, da sonst der Vertrieb mit ungesalzenen Häringen nicht viel eintragen, und diese Speise nur den nächsten Bewohnern der Küsten und einigen Seestädten zu statten kommen konnte. Das weiche Fleisch dieses Fisches ist auch am gesundesten, wenn es eingesalzen worden; und bey solcher Verwahrung vor der Fäulniß kann dieser gesegnete Fisch in der ganzen Welt verfahren und allenthalben mit großem Vortheil abgesetzet werden.

Vor Zeiten war der Häring zwar auch ein großes Geschenk, vornehmlich für die Nordländer; da aber solche ohnedies größten Theils keinen Mangel an frischen Fischen haben, so konnten sie von demselben, da die Wissenschaft ihn zu salzen und zu packen fehlte, keinen so einträglichen Gebrauch machen, als heutiges Tages, die, welche sich mit seinem Fange beschäftigen. Inzwischen lesen wir doch, daß der Häringsfang schon lange zuvor im J. 1163 den Anfang genommen, zu welcher Zeit aber die Häringe entweder nur frisch genossen, oder höchstens nur auf eine unvollkommene Art getrocknet worden sind. So rühmet Cranz schon von den heidnischen Wenden, daß sie auf der Insel Rügen einen sehr nützlichen Häringsfang getrieben, doch ohne den Häring zu salzen.

Es

Es ist nunmehr über viertehalb Hundert Jahre, daß man den Häring einzusalzen, oder vielmehr eingesalzen, in Tonnen einzuschlagen angefangen, indem man ihn vor solcher Zeit zwar eingesalzen, aber getrocknet, oder geräuchert haben mag, wo man nicht gar nur frisch ihn verzehrt hat. Einige Schriften setzen die Zeit dieser, beynahe für das ganze menschliche Geschlecht nützlichen, Erfindung, in das Jahr 1386, andere in das Jahr 1397, noch andere aber in das Jahr 1416. Ohne Zweifel hat sich eben das mit dieser Entdeckung zugetragen, was mit allen übrigen; daß nähmlich zuerst die Grundlage davon gemacht, und diese hernach durch weitere Versuche mehr und mehr verbessert worden ist. Vielleicht ist das Einsalzen zuerst, und das Einpacken in Tonnen hernach erfunden worden.

Der Fläminger Wilhelm Beukelszoon (*), war der, mehr denn einer Ehrensäule würdige, Mann, der die Bewohner dieses Erdkreises mit dieser ersprießlichen Entdeckung beschenkt hat. Man findet von ihm keine Nachrichten, und selbst die verschiedene Angabe seines Nahmens macht es wahrscheinlich, daß es ein Mann von geringer Geburt und schlechtem Ansehen gewesen sey. Einige nennen ihn auch Johann Beukelem; viel mehrere aber stimmen darin überein, daß sein Tauf-Nahme Wilhelm, Biervliet in Flandern sein Geburtsort gewesen, und er auch daselbst begraben sey. Das Jahr seines Todes wird 1474 angegeben (**). Dieses Mannes einfältig scheinende Erfindung, die sehr viel

(*) Er wird insgemein Wilh. Beukels, oder Beukelsen, oder Bukfeld, von Einigen auch Belkinson, Bökel und Bukelt, genannt.

(**) Der Verf. des Etat present de la republ. d'Hollande, macht, im 1 Th. S. 50, aus dem Geburts- und Sterbeort Beukelszoons, den Nahmen des Erfinders, und sagt: William Biervliet habe, im 15ten Jahrhundert, die Kunst die Häringe zu salzen und zu packen erfunden.

viel zu Hollands Größe und Reichthum beytrug, hat seinen Nahmen verewiget. Einer der mächtigsten Monarchen, welche die Welt gehabt hat, erkannte dessen Verdienste um Hollands blühenden Wohlstand, und suchte auch noch die Asche dieses würdigen Mannes zu verehren. Kaiser Carl der Fünfte, kam im J. 1536 (*) nach Biervliet, und besuchte allda Beukelszoons Grabmahl, erinnerte sich seiner für die Holländer so vortheilhaften Entdeckung, und ließ seinem Verdienste Recht und Achtung wiederfahren. Einige fügen noch den Umstand hinzu, daß der Kaiser über dem Grabe dieses Mannes einen Häring gespeiset; auch wird bemerket, daß Carl *V.* nicht allein, sondern in Gesellschaft seiner Schwester, der Käniginn von Ungarn, Maria, sich bey diesem Grabe eingefunden habe. Es ist aber ein Gedächtnißfehler, wenn Gundling in seinem Discurs über die Staaten vorgibt, daß Bökel zu Enkhuyzen gebohren und gestorben, auch Carl V. allda den Häring verzehrt habe.

Man hat eine zwiefache Art, den Häring einzusalzen und auf lange Zeit zu bewahren, welche diesen Fisch auch gedoppelt nutzbar und wohlschmeckend macht. Die eine wird weiß, die andere roth einsalzen, genannt. Das so genannte weiß einsalzen besteht in Folgendem. So bald die Häringe gefangen sind, werden sie, bereits gedachter Maßen, aufgeschnitten, und man löset die Eingeweide von dem Rogen oder der Milch ab, und wirft jene weg. Alsdenn werden die Häringe in süßem Wasser ausgewässert oder ausgespühlet; welches die Franzosen laver le hareng,, und das Aus-

(*) Es ist wohl leicht zu widerlegen, wenn so viele und die mehresten das Jahr, da sich dieses zugetragen haben soll, viel später, nähmlich 1556, angeben. Daß der Kaiser diesem Erfinder der gesalzenen Häringe ein prächtiges Monument habe aufrichten lassen, wird auch von Einigen berichtet, deren Aussage mir aber nicht zuverlässig scheint.

Auswässern selbst Lavage nennen. Hierauf werden die Häringe entweder nur inwendig, oder auch in- und auswendig, mit Salz bestreuet, auch wohl in große, mit Handhaben versehene, Körbe gethan, und etliche Mahl wohl umgeschüttelt, damit sie von dem Salze desto besser getroffen werden; welches die Franzosen saupoudrer le hareng nennen; oder endlich, welches die beste Art ist, in eine Wanne, die mit einer aus Boy-Salz und süßem Wasser gemachten scharfen Salzlake (Häringsbrühe, Häringslake,) Fr. Sausse, (welche so stark seyn muß, daß ein Ey sich darin erhält, ohne zu Boden zu fallen,) angefüllt ist, geworfen. In dieser Lake läßt man sie auf dem Verdecke des Schiffes an der freyen Luft, wofern das Wetter gut ist, 12 bis 15 Stunden lang, auch, nach Beschaffenheit der Umstände, wohl noch länger, liegen, und rührt sie auch wohl, zumahl wenn das Einsalzen auf dem Lande geschieht, mit Schaufeln (welche die Franzosen Brailles, so wie das Umschaufeln oder Umrühren selbst brailler, nennen,) etliche Mahl um, damit die Salzlake sie desto besser und überall treffen möge. Um sie nun endlich vollends zu packen, nimmt man sie aus dieser Lake heraus, und läßt sie auströpfeln (Fr. varender le hareng). Nachdem solches zur Genüge geschehen ist, werden sie alsdenn in die unten mit Salz ziemlich dick bestreueten Häringstonnen, welche die Holländer Racks, und die Franzosen Barils oder Caques nennen, eingeleget; und zwar, wenn Zeit genug vorhanden ist, so, daß sie fein ordentlich schichtweise mit allemahl zwischen jeder Schicht gestreuetem genugsamen Salze; oder, wenn der Häringe zu viel sind, nur so durch einander hin, mit so vielem Salze, als eben genug ist, um sie vor dem Verderben zu bewahren, hinein geleget werden; welches man den Häring einkaken, eintonnen, oder einwenen, Fr. encaquer le hareng, und wenn solches ordentlich oder schichtweise geschehen

ist,

ist, den Häring schichten, (schuchten,) Fr. liter le hareng nennet. Bey dem Schichten wird jede neue Schicht auf die vorige fest aufgedrücket, welches eigentlich den Häring packen, Fr. paquer le hareng, in der Normandie und Picardie fouler und sauter le hareng, das Packen selbst aber Paquage, Foulage, und Sautage, heißt. Dieses letztere aber geschieht auf der See, zumahl bey den ersten Häringen, vornehmlich wenn der Fang gut und reichlich ist, nicht leicht; daher denn diese Häringe, wenn sie versendet werden, oder lange liegen sollen, auf dem Lande umgepacket, in frisches Salz geleget, und fest eingestoßen werden müssen. Was für Vorsicht bey diesem Umpacken der Häringe in Holland beobachtet wird, habe bereits oben, S. 742, erwähnt. Ein gleiches muß an allen Orten geschehen, wohin die auf der See gepackten Tonnen versendet werden, indem sonst die Häringe verderben; wie denn auch solches wirklich nicht allein in Holland, sondern auch in Frankreich, Hamburg, und ohne Zweifel auch an andern Orten, geschieht. In Hamburg geschieht solches eben wie in Holland, unter freyem Himmel, und sind daselbst 10 Packer und 3 Wardierer oder Schätzer dazu verordnet, welche alle beeidigt sind. Außer dem Umpacken, haben die Häringspacker in den Seestädten auch die Häringe auszusuchen, zu wracken, oder nach ihrer Güte zu sortieren, aufs neue wieder einzusalzen, und mit frischer Lake zu versetzen; und sie stehen gemeiniglich in des Magistrates und der Kaufmannsgilde Eid und Pflicht, daß sie kein falsches, verdorbenes, ausgewracktes Gut von dem Häringskai oder dem Packhofe wegliefern, oder durchschleichen lassen wollen.

Nachdem nun die Häringe gepacket sind, es möge solches auf dem Schiffe oder zu Lande geschehen seyn, es mögen auch die Häringe in die Tonnen fest eingestoßen seyn, oder nicht: so werden dieselben von dem

Küfer

Küfer oder Faßbinder fest zugeschlagen, damit der Fisch seine Lake behalte und nicht gelb werde, oder verderbe, welches den Augenblick geschieht, so bald es ihm an genugsamer Lake mangelt; worauf alsdenn diese Tonnen beygeleget werden, (nachdem sie vorher, wenn sie auf dem Lande umgepackt, und von den dazu bestellten Wardierern oder Schätzern gehörig visitieret, und sowohl, was die Größe der Tonne, als der Häringe und deren Güte betrifft, richtig befunden sind,) mit einem eigenen dazu gemachten glühenden Eisen gebrannt oder gezeichnet worden, wovon weiter unten sprechen werde. Eigentlich soll der Häring an eben dem Tage, da er gefangen ist, nicht allein gekaket, sondern auch eingesalzen und in Tonnen geleget werden, oder wenigstens nicht länger als eine Nacht in der ersten Lake liegen bleiben; und alsdenn wird solcher Häring von einer Nacht, Fr. Hareng d'une nuit, genennet. Wenn aber der Häringsfang gut ist, so ist solches nicht allemahl möglich, sondern es können nur einige gehörig bearbeitet werden; die übrigen aber müssen, nachdem sie gekaket sind, wo nicht länger, doch wenigstens den ganzen folgenden Tag, noch in der ersten Lake liegen bleiben, und das ordentliche Einpacken derselben bis den dritten Tag verschoben werden, da denn dieser Häring, weil er zwey Nächte auf dem Verdeck an der freyen Luft gestanden hat, Häring von zwey Nächten, Fr. Hareng de deux nuits, heißt, der denn, weil er sich nicht so gut hält, als der erste, nicht so gut ist, als jener. Wenn aber das Schiff in der folgenden Nacht sein Netz wieder auswerfen will, oder man sich wegen der gar zu großen Menge von Häringen auch in zwey Tagen mit dem Einsalzen und ordentlichen Packen derselben fertig zu werden nicht getrauet: so werden diejenigen Fische, welche nicht gehörig bearbeitet werden können, in großen Haufen gesalzen, und von den Holländern alsdenn Slabbers oder Slabbegut genennet,

nennet, welches man im Deutschen durch Unfein geben könnte. Weil nun diese Slabbers oft zu salzig geworden sind, indem wegen Kürze der Zeit nicht alles recht bestellet werden kann, so nimmt man sie in die Schüte (Holl. Schuyte) welche allezeit bey der Büse liegt, und erfrischet sie wieder; und alsdenn werden diese Slabbers geräuchert, doch nicht so stark als die Bücklinge. Die bisher beschriebenen eingesalzenen Häringe, werden **Bökelhäringe**, oder **Salzhäringe**, und gemeiniglich nur schlechtweg **Häringe**, Fr. Hareng salé, Hareng blanc-salé, genannt. Die vollkommen gesalzenen und in Tonnen gehörig eingepackten und geschichteten Häringe, heißen **Pack-** oder **Tonnenhäringe**, Fr. Hareng caqué; die nur halb gesalzenen und nur durch einander bloßhin in Tonnen gelegten aber, **Wrackhäringe**, Fr. Hareng en vrac.

Die andere Art, oder **roth** einzusalzen, wird folgender Gestalt unternommen. Wenn die Fische aus der oben beschriebenen Lake, in welcher sie aber länger, als die zum ordentlichen oder weißen Einsalzen bestimmten, und wenigstens 24 Stunden liegen müssen, genommen sind, werden sie bey den Köpfen an hölzernen Spießen aufgereihet, und in dazu angelegte Oefen, deren jeder gemeiniglich 12000 Stück in sich fasset, gehängt. Wenn sie in den Ofen gebracht sind, machet man ein Feuer von Weinranken, oder viel Rauch und wenig Flamme gebenden Reisholz, darunter. In solchem Zustande bleiben sie, bis sie hinlänglich getrocknet und geräuchert sind, welches gemeiniglich in 24 Stunden geschieht. Nach dieser Zubereitung, werden sie **Bücklinge**, oder **Bückinge** (*), L. Halec torrefactus,

(*) Im Niedersf. Peckling, Bukken, Bukking, Tibukken, im Holl. Bucking, Bocksharing; gewiß nicht von dem Bocksgeruche, wie Kilian und Frisch wollen, sondern vermuthlich von backen, so fern es dörren, trocknen überhaupt bedeutet. Mit dem vorangesetzten Zischlaute werden diese Häringe in einigen

, Harengus infumatus, Fr. Hareng enfumé, Ha-
saure, H. sauré, H saur, H. sauret, H sor, H.
H soret, Hareng sec, oder rouge-salé, Ital.
ngo passo, genannt. Wenn diese geräucherten
inge in Tonnen gelegt werden, heißen sie Tonnen-
klinge, und sind stark gesalzen; werden sie aber
stroh eingefüttert, so heißen sie Strohbücklinge,
diese sind etwas weniger gesalzen, als die Tonnen-
klinge. Die Güte der Bücklinge besteht überhaupt
i, daß sie groß, fett, zart, frisch, gut gesalzen,
am, weich, von einer Goldfarbe, und nicht zer-
t seyn müssen. In Holland werden die besten Fi-
an andern Orten aber gemeiniglich nur die ober-
nten Slabbers, oder andere schlechte Häringe, die
zum ordentlichen Einsalzen nicht für tüchtig hält,
genommen. Die vorzüglichsten und fettesten ge-
herten holländischen Häringe, heißen im Hochd.
ckbücklinge, und in Niedersachsen Flickhärin-
in Hamburg Fläkheeringe; sie sind am Rücken
eschnitten.

n Mecklenburg wird mit Zubereitung der Bücklinge
erfahren: Man legt die Häringe, so bald sie aus dem
ser gebracht worden sind, in die Salzlake; wenn
nige Stunden darin gelegen haben, werden sie zu
40, und mehrern, an hölzerne Spieße angereihet,
rch aber unter eine Tonne, oder in einem langen
kigen, von Ziegelsteinen errichteten, ganz offenen
; bis 4 Fuß hohen Ofen, reihenweise aufgehängt.
: demselben wird von feuchtem Holz, Mos, und
n, mehr rauchenden als brennenden, Sachen,
Feuer angezündet, und man bedeckt die Häringe
mit Säcken und Tüchern, damit der Rauch nicht
zu

nigen niedersächsischen Gegenden auch Spickhäringe, im Holl. Spickhaeringe, genannt, ein Wort, welches mit Speck, lardum, wohl zunächst nichts als den Klang gemein hat; denn bey den Westgothen bedeutet speka, dörren.

zu geschwinde verfliege. Sie bleiben einige Stunden in diesem Rauche, bis sie trocken genug und vom Rauche braun angelaufen sind. Alsdenn werden sie aus den Oefen genommen, und zu 70 bis 80 Stück zusammen gepacket, und also zum Verkauf gebracht.

Die mecklenburgischen Bücklinge finden an vielen Orten Deutschlandes, auch so gar an solchen, wo man ebenfalls Häringe in großer Menge räuchert, wie z. B. in Preußen, eine große Abnahme; wie auch diejenigen, welche die Engländer um Yarmouth und Laostaf räuchern, die allein jährlich über 40 bis 60 Tausend Bariquen Häringe als Bücklinge zubereiten. Die holländischen Strohbücklinge, die nach Hamburg und Bremen, und von da nach ganz Deutschland verführet werden, fängt man unter Nordholland, vor Enkhuyzen, Monnikendam und Hoorn. Die Kieler Bücklinge werden ebenfalls ihres guten Geschmackes wegen gesuchet.

Ich kehre zu den eigentlich also genannten, oder weiß eingesalzenen Häringen zurück, und habe schon vorhin der Nahmen gedacht, womit die zu verschiedenen Jahrszeiten gefangenen in der Handlung beleget werden. Außer diesen bereits angemerkten Eintheilungen, haben die Fischhändler noch folgende Nahmen. Wenn der eingesalzene Häring gut, und nach aller Absicht ohne Fehler ist, wird er puyk genannt; wenn aber einiger, obwohl nicht gar großer, Tadel daran zu finden ist, wenn z. B. in einer Tonne Häringe etliche gefunden werden, die keine Köpfe haben, so heißt der darin befindliche Häring Brack, oder Wrack, Brack-Häring. Ist aber dieser Mangel groß, daß z. E. viele angegangene, verdorbene rc. Haringe darin sind, so werden solche Wrackswrack genennet. Ist endlich die Tonne ganz untauglich, so heißt sie Stank, Stankhäring. Und nach dieser Eintheilung werden

auf

ich die Tonnen mit besondern Zeichen, welche weiter iten (S. 756, f.) anzeigen werde, bemerket.

Die Fischhändler in Holland pflegen auch die Hä- nge, so wie sie aus der See kommen, die sie gehoog- e haaring nennen, ihrer Größe nach einzutheilen:) in großen oder Haupt-Häring, Fr. Hareng de narque, welches die vorzüglichste Sorte ist, und ein on den Visitatoren eingebranntes Zeichen auf der Tonne führt; 2) Mittelhäring, Hareng de moyenne narque; diese Sorte ist nicht so groß als die vorige, aber doch weit besser als 3) der Kleinhäring, Hareng de petite marque, oder schlechtweg la petite marque; worauf endlich 4) derjenige folget, der wegen seiner Kleinheit unter die vorhergehende Gattung nicht kommen kann, und zwar eben so, wie der andere Häring, eingesalzen, aber nicht ordentlich gepacket und geschichtet, sondern nur so, wie er vor die Hand kommt, in die Tonnen hinein geworfen wird. Die Franzosen nennen diese Gattung Hareng de droguerie, oder drogue.

Da auch ferner die Holländer die von Johannis bis Jacobi gefangenen Häringe mit grobem Salze einsalzen, so werden daher diese Häringe bey ihnen grob gesalzene Häringe genennet; im übrigen aber sind dieselben mit den oben erwähnten Maikenshäringen einerley. Sonst theilen die Holländer insonderheit die Brandhäringe auch nach der Zeit, in der sie gefangen werden, ein, in Jacobi-Brandhäringe oder Jacobi-Brand, die von Jacobi bis Bartholomäi gefangen werden; Bartholomäi-Brandhäringe oder Bartholomäi-Brand, die von Bartholomäi bis Kreutzerhöhung gefangen werden; und Kreutz-Brandhäringe oder Kreutz-Brand, die von Kreutz-Erhöhung an bis zu Ende der Häringszeit gefangen werden. Diese letztern werden auch, wenn die Tonnen, wie zum öftern geschieht, mit einem großen Zei-

chen nach der rouanischen Art gebrannt werden, zuweilen Rouananſche Brands genennet.

Die Nahmen der jetzt genannten Häringsgattungen sind nicht überall dieselben, sondern sie werden in verschiedenen Handelsplätzen auch mit mancherley Nahmen beleget. In Königsberg in Preußen z. B. sind folgende Benennungen gebräuchlich: Gut-Gut, Enkel-Brack, Doppelt-Brack, und Kreuz-Gut. Jede Gattung führt auf der Tonne ihr eigenes Zeichen.

Was die Zeichen betrifft, welche sowohl die Holländer, als auch die Hamburger, mit einem glühenden Eisen auf die Häringstonnen einzubrennen, und dadurch die verschiedenen Gattungen von Häringen, die sie in Handlung führen, zu dem Ende zu bezeichnen pflegen, damit niemand im Handel verführet und betrogen werde: so sind 1. diejenigen Zeichen, welche in Holland von den Güterbeschauern aufgebrannt werden, folgende, wobey zu merken ist, daß der äußerste Zirkel den Boden der Tonne anzeiget. Fig. 1120, a, Maikens. b, Maikenswrack. c, Maikenswrackswrack. d, voller Häring. e, voller Häringswrack. f, voller Häringswrackswrack. Wenn auf dem Boden der Tonne gar nichts steht, so ist Stankhäring darin.

2. Mit denen Zeichen, welche in Hamburg auf die Häringstonnen aufgebrannt zu werden pflegen, hat es folgende Bewandtniß. Wenn der volle oder Brandhäring ꝛc. in Hamburg angekommen, und jener daselbst umgepacket ist, wird von der Schonenfahrer Compagnie daselbst bey dem dortigen Magistrate die Erlaubniß gesuchet, den vollen Häringszirkel zuzuziehen; und solches nennt man den Zuzug, welcher alsdenn, wenn 2 zinnerne Schüsseln voll davon auf das Rathhaus gebracht, und die Häringe gut befunden sind, vergönnet wird, und pfleget dieselbe Tonne, aus welcher die auf das Rathhaus gebrachten Häringe genommen worden, als ein Geschenk vertheilet zu werden.

den. Nach diesem Zuzug stehen alsdenn die Zeichen also, und haben folgende Bedeutung: Fig. 1121, a, guter und voller Häring. b, voller Häringswrack. c, voller Häringswrackswrack. d, Stankhäring. Der Brandhäring hat das Wapen derjenigen Stadt in Holland, wo er gepacket ist, eingebrannt, nebst einem doppelten Zirkel, neben welchem in Hamburg noch ein anderer doppelter Zirkel gezogen wird, doch so, daß der hamburger Zirkel den holländischen nicht berühre; wie e zeigt.

Was den Handel mit den Häringen anbelanget, so sind dieselben, sowohl die eingesalzenen, als die geräucherten, einer von den vornehmsten Gegenständen der Fischhandlung. Bey dem Häringshandel überhaupt ist zu wissen nöthig, welche Gattungen der Häringe für die besten gehalten werden. Man gibt aber den holländischen, und unter diesen den Maikens- und Voll-Häringen, insonderheit denjenigen, die man von Rotterdam, Amsterdam und Enkhuyzen bekommt, vor andern den Vorzug. Unter allen diesen Häringen werden diejenigen, die im Herbste gefangen werden, gewisser Maßen zum Verkauf und Versenden für die besten gehalten, weil sie insgemein in den Tonnen besser gepacket, und in ordentlichere Schichten geleget sind, und folglich nicht so leicht verderben, als die andern, welche eher dem Verderben unterworfen sind. Uebrigens aber muß der Häring, wenn er gut seyn soll, wo möglich, von Einer Nacht, mit gutem Salze eingeböкelt, fett, fleischig, von derbem Fleische, weiß, von gleicher Größe, und in dtn Fässern wohl gepacket, auch kein Hohlhäring darunter seyn; überdieß müssen die Tonnen fest vermacht, gut gebunden, und mit genugsamer Lake angefüllt seyn, weil sonst der Häring leicht gelb wird.

Was den Häringshandel besonders in Holland betrifft, so werden sie gemeiniglich nach der Last verkaufet. Jede Last hält 12 Tonnen, und jede Tonne soll eigentlich 1200 Stück Häringe halten, sie halten aber gemeiniglich nicht mehr, als 1000 bis 1100 Stück. Um der Bequemlichkeit der Handlung willen, werden auch zuweilen größere, und zuweilen kleinere, halbe und Viertel-Tonnen, gepacket.

Daß der Häringsfang eine lange Zeit der ansehnlichste Zweig von der Handlung der vereinigten Niederlande gewesen sey, und diesem Staate seit mehr denn 200 Jahren viele Millionen jährlich eingebracht habe, wird von allen Schriftstellern der Staatsgeschichte von Holland angemerket. Daher nennt man ihn auch die Goldgrube des Staates, und den großen Fischfang, um ihn von dem Wallfischfange zu unterscheiden, der auch wirklich mit ihm in gar keine Vergleichung zu setzen ist.

Hr. v. Witt sagt, in seinem im J. 1662 herausgegebenen Buche von den politischen Grundmaximen der Republik Holland: dieser Fischfang habe zu seiner Zeit 450,000 Personen, sowohl Fischern als Theilnehmern und Arbeitern, die mit dem Schiffbaue und aller zu diesem Fange erforderlichen Arbeit beschäftigt waren, Unterhalt gegeben. Dieser Nachricht zu Folge heißt es in allen Schriften, wo von der holländischen Handlung die Rede ist, der Häringsfang in Holland bringe alle Jahre mehr als 70 Millionen ein. Diejenigen, die den gegenwärtigen Zustand dieses Fischfanges recht betrachten, halten die angezeigte Summe für gar zu sehr vergrößert. Und es hat auch damit seine Richtigkeit, wenn man glaubt, diese Einkünfte von 60 bis 70 Millionen wären ein Gewinn, der sich unter alle diejenigen vertheilt, die entweder als Kaufleute oder als Fischer an dem Fischfange Antheil nehmen. Es ist aber auch für keine Vergrößerung anzusehen,

wenn

wenn man theils die Mittel des Unterhaltes, welche der Fischfang in dem Staate ausbreitet, in Betrachtung zieht, theils den Nutzen der Materie, den er den verschiedenen Gegenständen seiner Handlung beyfüget, bedenkt. Eben dieses ist auch eigentlich die Seite, auf welcher man ihn betrachten muß, wenn man den wahren Werth, den er in dem politischen Staate hat, recht schätzen und berechnen will; alsdenn wird sich zeigen, daß die angegebene Summe auch heut zu Tage immer noch nicht zu sehr vergrößert ist, ungeachtet der Fisch-Fang sehr abgenommen hat, und der Gewinn derer Leute, welche dazu Schiffe ausrüsten, bey diesem eben so wohl als bey dem Wallfisch-Fange, ordentlicher Weise weiter in nichts, als in demjenigen besteht, was sie an dem Verkaufe der Waaren gewinnen, die sie liefern, um die zu dem Häringsfange bestimmten Schiffe gehörig auszurüsten, wobey sie zufrieden sind, wenn sie dafür durch die zurück gebrachten Häringe bezahlet werden, woran gar selten mehr, als die Unkosten der Ausrüstung gewonnen werden. Wenn man aber mit Aufmerksamkeit bedenkt, wie vielen Personen der Häringsfang zu leben gibt, und wie vielen Zweigen des Fleißes und der Handlung er Nahrung verschaffet: so bemerkt man eine große Menge einzeler Vortheile, welche der Häringsfang in dem Staate ausbreitet, die ganz unvergleichlich sind und von den Ausländern bezahlet werden. Ohne Zweifel hat Hr. v. Witt den Häringsfang von dieser Seite betrachtet. Er besah ihn mit kaufmännischen Augen, und urtheilte davon als ein Staatsmann. Er überdachte alles, was der Staat beständig vermittelst des Häringsfanges, nicht nur durch den Schiffbau, und durch die Arbeit der verschiedenen dazu erforderlichen Handwerksleute, durch die Verfertigung aller zu der Fischerey unentbehrlichen Werkzeuge, durch die Verzehrung der Lebens-Mittel, des Getränkes, des Salzes, sondern auch über-

überdieß durch die mannigfaltige Arbeit bey der Zurückkunft von dem Häringsfange, durch die Lager- und Commissions-Gelder, durch die Absonderung in mancherley Gattungen, welche die Handlung nach der Zeit für die außer Landes bestimmten Ladungen veranstaltet, durch den Preis, welchen diese Aussonderung ihnen gibt, und durch die Fracht gewinnet. Eben dieses sind auch die großen Bewegungsgründe, welche jederzeit die Aufmerksamkeit der General-Staaten an sich gezogen, und sie dahin gebracht haben, daß sie diesen Zweig der Handlung und des Fleißes der Nation auf alle mögliche Weise befördert, und ihm allen denjenigen Schutz verliehen haben, wodurch er unterhalten werden, und alle Tage glücklicher von statten gehen konnte.

Man behauptet, daß die Holländer alle Jahre mehr, als 300,000 Tonnen Häringe fangen und verkaufen. Wenn man nun auf jede Tonne 200 Gulden rechnet, so beträgt dieses 60 Millionen Gulden, wovon man nur ungefähr 23 für die Kosten zu dem Fisch-Fange und für die Zubereitung dieser Fische abrechnen muß. Man müßte so gar von der Handlung überhaupt wenig verstehen, wenn man von der Häringsfischerey an irgend einem Orte in der Welt sich einen solchen Begriff machen wollte. Denn wenn es mit dieser Sache seine Richtigkeit hätte, so würde daraus folgen, daß diese Gattung von Handlung in einer Zeit von 3 bis 4 Monathen einen Gewinn von beynahe 200 pro Cent eintrüge, und in kurzer Zeit überhäuft seyn würde; oder es müßte der Staat die Anzahl der Fischerschiffe bestimmen, und allen Kaufleuten untersagen, daß sie keines ohne eine besondere Erlaubniß ausrüsten dürften. Ueberdieß darf man den Gewinn von der Fischerey in Ansehung des Staates nicht nach dem Verhältnisse der Unkosten, die er erfordert, berechnen. Denn das, was er kostet, ist für den Staat eben

n so gut ein Gewinn, als alles dasjenige, was man
ey fängt, diejenigen Materialien ausgenommen,
che man von den Ausländern nimmt; wiewohl
n auch, was diesen Artikel betrifft, den Gewinn der
afleute, die damit Handlung treiben, nicht aus der
t lassen darf.

Van Meteren versichert, daß die Holländer im J.
)1, funfzehn Hundert Büsen auf den Häringsfang
gesendet; und der Ritter Raleigh, daß sie 1609
dieser Fischerey an der Küste von England bis an
3000 Fahrzeuge gebraucht haben. Es ist vollkom-
richtig, daß die Holländer zu den damahligen Zei-
bey dieser Sache wenig oder gar keine Schiffe an-
r Nationen neben sich hatten. Man muß aber
) rechnen, daß damahls weit mehr Häringe, als
, consumiret wurden, wenn man jene ungeheuer
ze Anzahl von Fischfahrzeugen mit dem gegenwär-
n Zustande dieser Fischerey vergleichet, wie sie nicht
n in Holland getrieben wird, sondern auch, wenn
die Fischerey anderer Nationen, die sich seit der
darauf gelegt haben, dazu nimmt. Denn man
de jedes Jahr nicht 2000 europäische Fahrzeuge in
n zählen können, die sich mit diesem Fischfange be-
tigen. Die Anzahl der holländischen Schiffe,
he allemahl die ansehnlichste ist, beträgt jedes Jahr
tahls über tausend, und man setzt den Gewinn,
sie den daran Theil habenden Personen einbringt,
eicht noch zu hoch, wenn man die Ausgaben da-
abzieht, und dieselben auf zwo Millionen Gulden
net.

Die Holländer verführen diesen Fisch durch die gan-
Belt, nach England, Frankreich, Spanien, Italien,
tschland, Schweden, Polen, Rußland. Sie brin-
ihn nach Smyrna und Constantinopel, und in viele
ze von Afrika und Asien. Sie führen ihn
h das ganze mittelländische Meer, nach Griechen-

Land, Alexandrien, Venedig, ja gar nach Brasilien. Ueberall wird diese Waare begierig angenommen. Welch eine erstaunliche Menge wird in römisch=katholischen Ländern in der Fastenzeit und in den übrigen Fischtagen des Tages verzehret! Spanien und Portugal hat einen Mangel an eigenen Fischen, und der gemeine Mann sieht sich mit großer Begierde nach dem Häringe um, weil er wohlfeil und wohlschmeckend ist. Welch eine Menge wird nicht in den Kriegslagern und auf den Seeflotten verzehret! Wie viel tausend Lasten werden vom Landmanne, von Personen geringen und dürftigen Standes, und vom Gesinde in Deutschland, Polen, Preußen, Curland, Liefland, und in dem weitläuftigen russischen Reiche consumiret!

Ob gleich Schweden selbst an Fischen keinen Mangel hat, auch ein ziemlicher Theil dieser Nation zur Fischerey durch die Lage des Landes und das Naturell wohl aufgelegt ist: so sind doch, wie Hr. Kanzelleyrath Eduard Carleson, in seiner im 1 B. des Stockholmer Magazins, S. 107, fgg. befindlichen Ermunterungsrede zur Einrichtung der Fischerey in Schweden, anmerkt, noch bis in das Jahr 1749, jährlich 8 Tonnen Goldes für diese Eßwaare aus Schweden gegangen. Kurz, es ist der Häring überall in der Welt beliebt; und man sagt nicht zu viel, wenn man behauptet, daß wenigstens mehr, als der halbe Theil des menschlichen Geschlechtes etwas auf diese Waare verwendet, und denen, die sich damit beschäftigen, einigen Verdienst zufließen läßt, welches man nicht leicht sonst so zuverläßig von einer andern Waare sagen kann.

Was den Häringsfang auf der Küste von Flandern betrifft, so geschieht derselbe meisten Theils nur von den an dieser Küste sich aufhaltenden Einwohnern, bis tief in den Herbst hinein. Der Häring, welcher daselbst gefangen wird, ist noch ziemlich, jedoch nicht

so

ut, als der, welcher an den scot = und engländi-
n Küsten gefangen wird.

Der Häringshandel der Scotländer und Eng-
der, könnte noch viel ausgebreiteter seyn, als er ist,
sie diesen Fisch gleichsam vor ihrer Thüre fangen.
haben ehemahls die Handgriffe bey dem Einsalzen
einigen Holländern gelernt, welche sich zu Stor-
, einem in der Insel Lewis gelegenen Dorfe, nie-
gelassen hatten. Die Einwohner von Großbritan-
haben sehr viele Vortheile vor den Holländern,
diesem Handlungszweige, vornehmlich wegen der
emen Lage der westlichen Theile von Scotland und
scotländischen Inseln; dagegegen die Holländer
diesem Fange einen weiten Weg vor- und rückwärts
ück legen, viele Gefahr zur See ausstehen, auch
rere Fahrzeuge dazu gebrauchen, und mithin auch
ßere Kosten darauf verwenden müssen, da die Sco-
des Abends mit ihrer Fracht nach Hause fahren,
wenigstens ihre Leute abwechseln, auch bey Sturm
Gewitter das Land suchen können.

Carl *I.* ließ, zur Beförderung dieser Fischerey, in
Inseln Hermetra und Backsay, ein gedoppeltes
gazin errichten, die traurigen Kriege aber machten
e guten Anschläge rückgängig. Der König Carl *II.*
mete zur Häringsfischerey ein ansehnliches Capital,
aber dasselbe wieder ein, welches auch die Kaufleu-
nach seinem Beyspiele thaten, und die Häringsge-
chaft nahm ein Ende. Indessen ist der Härings-
ng doch von Privatpersonen, und zwar mehrentheils
sehr gutem Erfolge, fortgesetzt worden; und man
bisweilen von Clyde in einem Jahre über 36000
ser Häringe nach Frankreich verschicket, zu ge-
veigen, was von Dumbar und andern Seehäfen
Königreiches, sowohl nach Frankreich als andern
ndern, verführt worden ist. Die merkwürdigsten
ätze des Häringsfanges sind der Brassac = Sund bey
den

den Inseln Shetland, die Küsten und Büsen der Orkneys, desgleichen der Inseln Lewis, Harries, Skye, und der benachbarten kleinern Inseln; die Insel Mull, Jla, Jura, und andere bey der Küste von Argyle befindliche Inseln; die Inseln Arran, Boot u. a. m. der Fluß Forth an beyden Seiten des Ufers, vornehmlich gegen Dumbar zu. Auf der Insel Harris zu Lochmaddy, hat man bisweilen über 400 Schmacken mit Häringen gefüllet; und in dem Meerbusen, bey der Insel Altpig, hat man zuweilen solche dicke Häringszüge gefunden, daß die Böthe davon aufgehalten worden sind. Die Lage dieser Inseln machet die Handlung mit Dänemark, Norwegen, Schweden, Holland und Hamburg, sehr bequem; und von den nach Westen gelegenen Inseln kann man in 8 bis 10 Tagen nach Frankreich und Spanien kommen. Ein Jahr ins andere gerechnet, werden in Scotland über 60000 Tonnen jährlich eingesalzen, ohne was man frisch im Lande selbst verzehret.

Vor 30 Jahren setzten die Engländer, die Härings-Fischerey mehr, wie vorhin, zu treiben, sich vor. Im J. 1750 errichteten sie eine Gesellschaft wegen des Häringsfanges, welche einen Freyheitsbrief auf 21 Jahre erhielt. Sie ist zwar bereits unter König Richard *II.* errichtet worden, und war die vierte im Range von denen zu London errichteten Gesellschaften, allein sie kam erst zu gedachter Zeit in Aufnahme. Keine von allen Handelsgesellschaften in Europa aber hat je eine so herrliche Geburt, ein so elendes und kurzes Leben, und einen so jämmerlichen Tod gehabt, als diese Gesellschaft der brittischen Fischerey, (British white Herring-Fishery, oder Society of the free British Fishery). Ihr Geburtstag war der 11 Oct. 1750, und am 1 Jänner 1751 überreichte sie dem Prinzen von Wallis ihr Bürgerrecht in einer goldenen Capsel. Ihr Capital war nicht weniger, als eine halbe Million Pfund Sterl. d. i. 4½ Million Fl. Ja, König Georg *II.* über-

ernahm selbst die Stelle eines Obervorstehers. Der gro-
Rath bestand aus einem Präsidenten, einem Unterpräsi-
nten, 26 Räthen, einem Sekretär, und vielen andern Be-
nten. Desto schlechter ging der Häringsfang von stat-
. Mit Ausgang des letzten Krieges nahm diese
sellschaft ein Ende mit Schrecken; und alle, welche
pitalien hergeschossen hatten, litten einen empfindli-
n Verlust, da die innerliche Einrichtung nichts taug-
und die Aufsicht über das Werk recht schlecht und
hlässig war; anderer Ursachen zu geschweigen.
Die Directoren waren weder sparsam, noch erfahren ge-
, und verwickelten die Gesellschaft in unnütze Auslagen.
erdieß besaßen die zum Fangen, Einsalzen und Einpacken der
ringe gebrauchten Leute keine Geschicklichkeit, und wußten
it nicht so gut, als die Holländer, umzugehen. Hierzu
mt noch, daß, als im letzten Kriege mit Frankreich und
anien, an Matrosen und Soldaten Mangel war, viele
leute, Fischer und Handlanger, welche bey dieser Gesellschaft
Dienst standen, mit Gewalt angeworben wurden, wodurch
Verkehr ins Stecken gerieth. Und so erfolgte ihr Unter-
g am Ende des Krieges.
. Taube Abschilder. der engländ. Handlung rc. 2 Th.
Wien, 1778, gr. 8. S. 48.

Von der Zeit an wird die Häringsfischerey mit weit
erem Glücke von einzelen Kaufleuten und Fisch-
ndlern getrieben. Die Seestadt Yarmouth im Nor-
, legt sich vor andern auf diese Fischerey. Hier wer-
alle Jahre 40000 Tonnen eingesalzen, wovon der
ßte Theil nach Portugal, Spanien und Italien, der
iste aber nach Hamburg geht. Bisweilen ist hier
Fang so reich, daß man in einem Jahre 40 Mil-
en Häringe einsalzen kann. Man zählt hier 1100
iffe, welche der Stadt Yarmouth gehören; und
hiesige Landungsplatz zum Aus- und Einladen der
aren (Kai) ist der beste in der Welt.

Norwegen gewinnt bey seiner gegenwärtigen Hä-
gsfischerey, die vor Zeiten viel ausgebreiteter war,
noch jährlich einige Tonnen Goldes. Nach des

Bi-

Bischof Pontoppidan's Bericht, werden alle Jahre einige hundert Schiffsladungen, allein aus Bergen, in fremde Gegenden verfahren. Obgleich im J. 1752 der Häringsfang nicht völlig so beglückt war, wie sonst in andern Jahren: so wurden doch in neun Monathen, vom 1 Jänner bis d. 16 Oct., allein aus Bergen 1113 Lasten Häringe weggeschiffet. Im Stifte Drontheim ist die Fischerey ungleich größer, als in der Stadt Bergen. Die schönen drontheimischen Häringe sind in ganz Europa, und vielleicht auch in andern Erd-Theilen, berühmt. Der Fang von denselben ist in dem nördlichen Theile dieses Stiftes so ansehnlich, daß davon jährlich viele tausend Lasten ausgeschiffet werden.

Ich habe gesagt, daß in den ältern Zeiten der Häringsfang in Norwegen viel größer gewesen; hiervon können glaubwürdige Zeugnisse beygebracht werden. In der norwegischen Wicke, die sich von dem Fluß Götha-Elbe bis an Swinesund erstreckt, war die Härings-Fischerey so weitläuftig, daß einige tausend Schiffe, Schuten, Jachten, und Böthe, dahin zum Fischen segelten; diejenigen ungerechnet, welche schon daselbst wohnten. Einige tausend Familien zogen von den zunächst liegenden Landschaften dahin, und erbaueten sich an der Seite des Strandes Häuser, um ihrer Nahrung bey dieser Fischerey desto besser nachgehen zu können. Jährlich kamen einige tausend Schiffe hieher, von Dänemark, Deutschland, Friesland, Holland, England, Scotland und Frankreich, um den Häring allda zu kaufen, und sie wurden damit reichlich versorget. Dieser große Handel hat nach der Zeit, und von 1587 abgenommen.

Indessen bleibt die Häringsfischerey in Norwegen auch noch heutiges Tages beträchtlich. Der erste und größeste, aber nicht der fetteste Häring, der zwischen Weihnachten und Lichtmesse auf die nordische Küste gejaget wird, heißt der große Häring, der Wallfisch-

Hä-

ring, der Häring mit grauen Gräthen. Dieser
unter dem Lande seinen gewöhnlichen Grund, wel-
:Stiev genannt wird, worauf er leichet. Bey rau-
ı Wetter und unruhiger See leichet er draußen in
Tiefe, welches für die norwegische Fischerey ein
ßer Schade ist. Indessen versammeln sich die Bau-
um solche Zeit zu Tausenden am Ufer, in vielen
ilen, bis in die Bayen und bis an die äußersten
rbuchten und Spitzen des Landes, so daß man in
Weite von einer Meile, 2 bis 300 Fischerböthe
en kann, die sich einen Monath und länger daselbst
halten, ihre aufgestellte Netze wahrzunehmen, de-
jedes 12 Klafter lang ist, und die allemahl zwey
zwey beysammen stehen. Ob nun wohl 100 bis
solcher Netze nur in weniger Entfernung ausgelegt
, so können sie doch in wenigen Stunden derma-
mit Häringen gefüllet werden, daß sie untersinken,
nur mit großer Mühe aufgezogen werden.

Bey Annäherung des Frühlinges, oder in der Fa-
zeit, erscheint eine kleinere Art, die man Früh-
shäringe (Straale Sild) nennet, und auf die
ge Weise gefangen werden, nur daß die Netze en-
Maschen haben. Diese kleinere Häringe gehen
er ins Land und in die Bayen, und werden auch
Wurf- und Zug-Netzen gefangen; wobey öfters
Mann so glücklich ist, daß er mit Einem Wurfe
hundert Tonnen mehr bekommt, als er bestreiten
ı. Mit einem einzigen Auswursnetze hat man,
Sundfiord, so viele Häringe gefangen, daß sie we-
ens 100 Jachten, jede Jacht zu 100 Tonnen ge-
ıet, angefüllet.

Im Ausgange des Sommers, und gegen den
ost, stellt sich eine andere Art, Sommerhäringe
nnt, ein, die von den Stören, Meerschweinen
kleinen Wallfischen unter das Land getrieben, und
er in dünne, oder Baurengut, und fette und grö-
ßere,

ßere, oder Kaufmannsgut, getheilet werden. Wenn diese letztern, die, der Menge wegen, einen Tag lang liegen bleiben müssen, alsobald eingesalzen, und in Tonnen von Eichenholz gepackt würden, so dürften sie den flämischen Häringen der Holländer nichts nachgeben. In den nordländischen Vogteyen wird dieser fette Sommer-Häring, um Michaelis, nach holländischer Art, mit dem Treibenetze gefangen, welches von zwey Böthen geführet wird, die aus den Buchten gegen die See ganz sacht damit fort rudern. Hierzu werden *viele* hundert Böthe gebraucht, und sollen diese Häringe an gutem Geschmack und Fettigkeit den holländischen nichts nachgeben, wenn nur sonst damit gebührend verfahren würde. Bisweilen wartet man, bis dieser Häring in eine enge Bucht kommt; alsdenn wird er an einer Seite derselben mit Netzen umzingelt, und so lange eingeschlossen, bis er nach und nach herauf gezogen, zubereitet und eingesalzen wird. Manchmahl ist die Menge davon so groß, daß nicht Menschen genug vorhanden sind, die Fische zuzubereiten; da denn der Häring absteht, in Fäulniß geräth, das Wasser in der Bucht stinkend wird, und allenthalben ein fauler Geruch sich ausbreitet.

Die norwegischen Häringe werden mit eben der Sorgfalt, wie die holländischen, eingesalzen und in Tonnen gepacket. Weil man aber fichtene Tonnen dazu nimmt, so bekommen die Häringe dadurch einen Geschmack, welcher der leckern Zunge der meisten Europäer zuwider fällt. Die Polen hingegen lieben diesen Geschmack; und als daher die Regierung vor einigen Jahren den Gebrauch der eichenen Tonnen einführen wollte, mußte man von dieser Verbesserung bald abstehen, um nicht den Absatz der Häringe nach Polen gänzlich zu verlieren.

Bericht von der Häringsfischerey in Norrland in Norwegen, von Nic. Christ. Frijs, st. im 32 B. der übers. Abhandl. der kön. schwed. Akad. d. Wiss. a. d. J. 1769, S. 159—168.

Die Dänen fangen im Frühlinge und Herbste bey
lborg und Ribe in dem nördlichen Theile von Jüt-
d auch viele Häringe, jedoch auch nur mit Böthen,
alle Tage zurück kommen, und ihre gefangene Hä-
ge in die am Strande befindlichen Salzhäuser lie-
n, wo sie ihre Zurichtung bekommen.

In Altona ward im J. 1767 eine Häringsgesell-
aft errichtet, welche jährlich verschiedene Büsen auf
Häringsfang an den scotländischen Küsten auslau-
läßt, und den Häring nach holländischer Manier
ereitet. Der Fond dazu ist auf 200 Actien ange-
, wovon jede 100 Rthlr. kostet. Die altonaische
ingsfischerey wurde anfänglich durch einige Parti-
ers in Altona und Koppenhagen veranstaltet; bald
uf wurde diese Gesellschaft eine königliche octroirte
npagnie; und nun seit einigen Jahren geht der Hä-
gsfang, obgleich noch immer unter dem Nahmen
chter Compagnie, bloß auf Rechnung des Königs.
n wird sich unter altonaischen Häringen nicht solche
tellen, die an den sich lang erstreckenden Küsten von
wegen und Dänemark, in ungeheurer Menge, so-
l im Winter als Sommer, gefangen werden, und
Ausführung Aalborg, Bergen, Drammen, und
re dänische und norwegische Handelsstädte, unter
heilen. Der Fang der altonaischen Häringe ge-
ht eben da, wo die Holländer so viele Jahre in dem
alleinigen Besitz der Fischerey waren; an eben
elben Orte, wo England aus einer billigen Eifer-
die großen Vortheile derselben, wenigstens zum
, sich vindiciren wollte, unter Hittland. Hier
Altona, mit Holland und Emden, und nennt sei-
fangene Häringe, wie jene beyde thun, flämische.
fünften Theil seiner Fischerbüsen schickt es aber
der Insel Farröe, wo die größten und schönsten
jetzt bekannten Häringe, welche hier die hohe See
halten, sondern nur allein in die verschiedenen

Digitized by Google

Häfen fallen, dem Könige eine wichtige Privatfischerey, die bis in den späten Herbst dauert, verschaffen. Auf diese und mehr Arten gebraucht jetzt Dänemark, dessen Handelsperiode, in der Morgenröthe seiner Wissenschaften und Künste, im Aufgange zu seyn scheint, Handelsrepressalien gegen Holland, dieses Holland, welches aus der Nacht, die lange Zeit über Dänemarks und Norwegens Handelsgeist, weit und tief verhüllend, ausgebreitet lag, unbeschreibliche Vortheile gezogen hat. Die Ober-Direction geschieht von verschiedenen dazu ernannten königl. Staatsbedienten, welche Se. Exc. den Staatsminister und Schatzmeister, Hrn. Baron von Schimmelmann, an ihrer Spitze haben; die Verwaltung selbst aber wird von einem Buchhalter, einem Materialienverwalter, einem Gehülfen und einem Küperbars verrichtet, welcher letztere für den bedeutendsten Bedienten gehalten werden mag, da er die Oberaufsicht über die ganze sehr wichtige Böttcherarbeit hat, und sowohl das Umpacken der nach Hause gebrachten Häringe, als auch alle übrige erste Verrichtungen zu einem guten Ruf und Absatz derselben besorget.

Die Hauptanstalten bestehen in den Gebäuden, theils zur Wohnung der genannten Bedienten, worin das Comptoir, und die übrigen zur Verwaltung erforderlichen Gemächer und Räume sind, theils zu den Pack- und Lager-Plätzen, welche dicht an dem Strande der Elbe liegen, und die leichte und bequeme Ein- und Ausladung der Fischerbüsen begünstigen. Das Schiffwerft, welches gleich zur Seite dieser Gebäude liegt, ist zu der Erbauung und Ausbesserung der benöthigten Schiffe gut eingerichtet, und hat einen mit Rüstbäumen gehörig besetzten Platz, wo die Netze aufgehängt und getrocknet werden, nachdem sie gefärbt (getanet) worden sind, wozu sich auch hier ein eingemauerter sehr großer kupferner Kessel befindet, welcher mit dem benöthigten Wasser durch eine aus dem Strohme schöpfende Wasserzucke bedient wird.

Das Comptoir gebraucht jetzt 25 Büsen von 360 bis 400 Tonnen Größe, und 3 kleinere und schneller segelnde Schiffe (Jäger),

[J]äger), welche bloß zur schnellen Einbringung und Versend[un]g des ersten Fanges bestimmt sind, und so lange an die Bü[sen] ledige Tonnen wieder abgeben, als sie dafür Tonnen mit [Hä]ringen erhalten. Einer von diesen Jägern ist eine Bricke [von] etwann 20 bis 30 Last Seestücks (*), und geht, so bald sie [di]e volle Ladung hat, welche sie doch nicht eher erhält, als bis [die] ersten zween Jäger, der erstere wenigstens mit 50, der andere [abe]r mit 200 Tonnen Seestücks, nach Altona abgesegelt sind, [in d]ie Ostsee und bis nach St. Petersburg.

Die Equipage eines Häringsjägers besteht aus dem Schif[fer,] dem Steuermann und drey Matrosen, deren Lohn vorher [auf] monathliche Zahlung bedungen ist. Eine Häringsbüse [hing]egen ist allezeit mit 13 Köpfen besetzt, nähmlich mit einem [Sch]iffer, einem Vorfischer, zween Salzern, einem Küper, ei[nem] Koch, fünf Matrosen und zween Schiffsjungen, die alle [nach] einer strengen und genauen Instruction fischen, und übrigens [hand]eln müssen. Sie sind meisten Theils Jütländer, und zum [Thei]l auch Leute aus Lüneburg, und einigen Dörfern im Bre[mis]chen, die oft schon lange auf den holländischen Büsen ge[dien]t haben, und ihre Hanthierungen sehr gut verstehen. Das [Mie]then derselben geschieht allezeit schon den Herbst vorher; [und] damit das Comtoir durch das Ausbleiben derselben in keine [Verl]egenheit kommen könne, müssen sie sich nur durch die ei[genh]ändige Unterschrift eines dazu besonders dazu eingerichteten [Mieth]-Contractes von ungemeiner Rechtskraft, sondern auch [noch] über dieß durch gestellte Bürgschaft (Caution) zum zuver[lässig]en Einstellen verpflichten. Ihr Lohn wird monathlich ver[sproc]hen, und je nachdem das Subject die erforderlichen Kennt[nisse,] Erfahrung und Geschicklichkeit, weniger oder mehr besitzt, [...] bis zu 16 Mark Lüb. bedungen, außer welchem Lohn die [vie]r erstgenannten, welche auf den Büsen Officiere sind, noch [außer]dem um einen bestimmten Antheil (Part) an dem Gefan[ge] dienen; der Schiffer nähmlich um 40, der Vorfischer [um 2]0, und jeder Salzer um 10 ßl. Lüb. von jeder Last See[stücks].

[J]ede Büse ist gemeiniglich mit 50 Stück Netzen ausgerü[stet]. Die unveränderliche Größe eines solchen Netzes hält 15 Faden

(*) Eine Last Seestücks besteht aus 16 Tonnen; jede Tonne hält [...]500 Stück Häringe, die weder sortiert, noch auch so stark gesalzen, und so fest gepackt sind, wie See-Pack, von welchem auf eine Last nur 14 Tonnen gehen, und deren jede ungefähr 700 Stück schon sortierter Häringe in sich schließt.

Faden oder Klafter in die Länge, und 7 Klafter in die Breite oder Höhe; die unveränderliche Weite einer Masche aber beträgt ein wenig über 1 Zoll. Der beste und stärkste Hanf, der zu den gleichesten Fäden nach bester Seilerkunst gearbeitet, und ungefähr so dick wie unser gewöhnlicher Rollenbindfaden ist, gibt das zum Stricken erforderliche Garn. Je vollkommener Stoff und Arbeit an diesem Garne sind, je dauerhafter und je weniger kostbar fallen auch die Netze; weil alsdenn im Ganzen sehr vieles an diesem Garne ersparet wird, da sich der Unterschied des Gewichtes eines einzigen Netzes hierdurch von 80 zu 100 verhalten kann, und jedes Pfund Garn mit 8 bis 9 ßl. Lüb. bezahlt werden muß.

Ein jedes Netz besteht unveränderlich aus vier vollkommen gleich großen Theilen oder Stücken. Jedes Stück ist $4\frac{1}{2}$ Klafter lang, und 7 Klafter hoch, und wiegt 20 bis 25 Pfund, je nachdem im erstern Falle das Strickgarn besser, oder im andern Falle schlechter gearbeitet war, und kostet 2 Mk. 8 ßl. zu stricken. Alle vier Stücke werden mit Garn bloß zusammen gebunden, und das ganze Netz erhält alsdenn oben und an seinen beyden Seiten eine doppelte Einfassung mit getheerten dünnen Seilen (Siems), ungefähr von der Dicke eines kleinen Fingers; auf der obern Einfassung aber, je um die siebente Masche, werden getheerte Siems, etwann von der Dicke einer Schwanenspule, und von der Länge eines Armes befestiget (*). Auf diese Weise hat die Gestalt und Einrichtung eines Netzes gar nichts complicirtes. Es besteht aus einer einzigen flachen Wand, in deren einfache Maschen sich der fleischige und weiche Häring, der, von einer wohlschmeckenden Nahrung gereizt, oder von Kabeljauen gehetzt, immer vorwärts, und nie zurück will, dermaßen mit Gewalt eindrängt, daß er fest wird.

Ein Hauptumstand bey den Netzen ist, daß sie gefärbet (getanet) werden müssen; und hier ist die grau- oder schwarzbraune Farbe die einzige, vor welcher der eilende Häring nicht stutzet. Diese Farbe wird durch ein ungefähr 12 Stunden langes sanftes Sieden mit Eichenlohe gegeben. So oft ein Netz ausgebessert ist, wird es von neuem getanet, damit es einfarbig bleibe. Aber,

(*) Die erste Anlage eines Netzes besteht darum aus vier gleich großen Stücken, um denselben hierdurch gleichsam eine Art von Unvergänglichkeit zu geben. Denn wenn an einer beträchtlich großen Stelle kleine Ausbesserungen mit der Stricknadel nicht mehr zureichen, wird das Viertel, worin sich diese nicht mehr zu reparirende Beschädigungen befinden, mit einem neuen Viertel verwechselt.

ber, wie Natur und Kunst sich öfters zu den besten nützlichen Erfindungen die Hände reichen, so wehrt auch hier dieses Taen, durch die den Netzen mitgetheilte Bitterkeit, der Stockung erselben, und sichert sie zugleich vor dem Angriff der Mäuse nd des Ungeziefers, welche Wirkung von Erheblichkeit ist, da ie Netze einer einzigen Büse auf 4000 Mk. Lüb. zu stehen komen. Die Aufbewahrung derselben geschieht daher auch zu ause und auf den Büsen mit großer Sorgfalt. Es ist ein mit nstlichen Bestrafungen sich aufrecht haltendes Gesetz für die quipage: die Netze bey der Rückkehr alle Abend zu benetzen, d bey der Heimkunft eidlich zu versichern, daß dieses geschen sey, wie auch die Netze, noch vor Empfang des zu fordern n Verdienstes, auf das Feld zu fahren, zu trocknen, und auf n Packraum zu bringen.

Die zum Bökeln oder Einsalzen der Häringe nöthigen Tonn, machen einen wichtigen Gegenstand aus. Sie werden ter der genauesten Aufsicht des Küperbars verfertiget, welcher rnehmlich dahin sieht, daß sie den holländischen Häringston in allen Stücken vollkommen gleich werden. Stäbe und den sind von ganz gesundem Eichenholz, welches zum Auscknen wenigstens ein volles Jahr an einem bedeckten aber lufen Orte gestanden haben muß. Die Stäbe stehen in Falzen uren), und die kleinste gebliebene Ritze zwischen denselben d mit einer Art Rohr (Siv), das sich sehr fein spalten läßt, das dichteste gefüllet. Um eine Tonne liegen wenigstens 16 inder; man leget aber, wenn es nöthig wird, nach dem Packen hrere um. Man kann jährlich außer vielen halben, Viertel-, tel-, und Sechzehntel-Tonnen, und einer beträchtlichen enge immer kleinerer Fustagen, ungefähr 6000 Stück neue nnen rechnen. Jede hat oben das Zeichen der Compagnie, unten, auswendig auf dem Boden, den Anfangsbuchstades Nahmens der Büse, auf welcher sie gepacket wird, und mmt im gewöhnlichen Preise ungefähr auf 1 Mk. 8 ßl. Lüb. zu en, die halbe 20 ßl. die Viertel 11 ßl. die Achtel 8 ßl. die chzehntel 6 ßl.

Eine Fischerbüse nimmt, außer den kleinern Packgefäßen, en 400 ganze Tonnen, und zu diesen eine verhältnißmäßige antität Salz zum Bökeln der Häringe mit, und zwar auf Tonnen, oder 1 Last Seestücks, $3\frac{1}{2}$ bis 4, auf 14 Tonnen r 1 Last Seepack aber, $4\frac{1}{2}$ bis 5 Tonnen Salz. Dieses lz besteht aus zwo zu ganz gleichen Theilen zusammen getten Arten eines schön raffinirten weißen See- (Boy-)

 Salzes.

Digitized by Google

Salzes. Alle Steinsalze, und die aus Quellen gesottenen, sind viel zu unkräftig, und entweder zu schwer- oder zu leicht-flüssig; die nur allein von der Sonnenhitze an dem Meerufer krystallisierten aber zu unrein. Das kleinere lissabonische Salz, und das grobkrystallige von St. Ubes (Setuval), haben beyderseits jene Mängel und Fehler nicht, und werden darum allein gebraucht. Das erstere schmilzt leichter als das andere; es durchdringt die Häringe geschwinde, und preßt durch seine, allen Salzen eigene, zusammen ziehende Kraft, aus dem Fleische derselben, Blut und Feuchtigkeit, den ersten Zunder der Fäulung, heraus, indem letzteres, wegen seiner größern Härte, langsamer nachschmilzt, und der noch zu schwachen Sohle seine stärkere Kraft nach und nach mittheilt. Von diesen beyden Arten Seesalz kostet die Last, oder 18 Tonnen, wie diese auf dem Packraume liegen, 100 Mk. Lüb., und solche 18 Tonnen, oder 1 Last, füllt 22 Häringstonnen, welche bey dem Einsalzen der Häringe das gebräuchliche Maß sind, nach welchem die Zutheilung des Salzes zu einer Last Seestücks, oder Seepack, geschieht.

Zur Ausrüstung jeder Büse gehören auch noch: eine gehörige Menge kleiner, den Schusterkneifen ähnlicher, Messer zum Auskehlen der Häringe (Kagekulve); eine Anzahl größerer und kleinerer Körbe zum Sortieren und Vorsalzen der von den Kiemen und Därmen gereinigten (gekageten) Häringe; wie auch Angeln und andere Geräthschaften zum Kabeljaufang, welcher zwischendurch mit getrieben wird.

Bey dem Häringsfang selbst fassen die Büsen zwischen der Süd- und Kraenhuck von Hittland, ungefähr 5 bis 6 Meilen vom Lande, zuerst Platz, und fischen hier, ohne sich, wie Holland und Emden noch thun, an die Johannis-Nacht zu halten. Im J. 1777 kam schon den 28 Jun. ein altonaer Jäger mit 58 Seestücks oder 3 Last 10 Tonnen, auf der Elbe an. Die zuerst gefangenen Häringe sind indessen weder die größten, noch fettesten; sondern diese werden vornehmlich zuletzt, im Augusti-Monathe, gefangen, in dessen Ende das Ende des Fanges unter Hittland zusammen läuft.

Das Ausstellen der Netze geschieht am Abend; allein sowohl starker Wind, als todte Luftstille verhindern es. Der erste würde das Wiedereinnehmen der Netze unmöglich machen; letztere würde verursachen, daß die Netze ihre erforderliche Ausspannung nicht erhielten, und sich wohl gar in einander wickelten. Wenn ein mäßiger Wind das Meer treibt, und das Schiff

ohne

hne Segel sanft fort beweget, alsdenn ist der Abend am gün-
igsten.

Um sich von dem Ausstellen und Einziehen der Netze eini-
en Begriff zu machen, betrachte man Fig. 1122, welche ein
Stück eines Härings-Flethes vorstellt. U, W, X, Y, zeigen
en der Büse nächsten Theil eines Flethes, d. i. der gesammten
o Netze, welche, nachdem sie vorher auf dem Schiffe zusam-
en geheftet, und mit Tauen von verschiedener Dicke und
änge zweckmäßig versehen, darauf aber von dem immer fort-
ehenden Schiffe nach und nach in die See gelassen worden,
in eine fast unabsehliche Strecke einer tief unter der Oberflä-
e des Meeres ausgespannten Wand darstellen, deren Länge
llig an 900 Klafter reicht, und mit der Länge des Schiffes
ine Linie macht, so daß Fleth und Schiff gerade vor dem
Winde liegen, und zugleich nach Einer Richtung in See
eiben. No. 1, 2, 3 und 4, sind Netze von 18 Klafter Länge,
d 7 Klafter Höhe.

Von a bis b geht die Länge des untersten uneingefaßten
Saumes dieser Netze. K, zeigt die Vereinigung zweyer Netze,
e hier bloß mit Strickgarn an einander gebunden sind. Zwi-
hen c und d liegt die Länge des obern eingefaßten Saumes
r Netze, an welchem sich die oben beschriebene Stahls befin-
en, die hier wie ganz dünne und kurze Fäden an AB hinauf
ichen, und an dieses dünnere getheerte Tau (Speer-Reep)
efestigt sind. An diesem Sperr-Reep sitzen, auf den mit † be-
ichneten Stellen, in jedem Abstande von eines Armes Länge
st gemachte Gorke, und wo C den Ort anzeigt, aufrecht ste-
nde getheerte Taue (Seisings) von 7 Klafter Länge, welche
urch einen bloß einfach geschürzten Knoten (Schlag) um das
ößere Speer-Reep DE ein getheertes Tau von mehr als ei-
es Armes Dicke fassen. Mit eben einem solchen Schlag sitzen
n diesem großen Speer-Reep getheerte Taue (Steerte) F, von
r Länge einer Klafter, an deren obern Ende sich Tonnen
Bojen) †† befinden, welche die Größe einer Vierteltonne
aben, und halb schwarz gepicht, halb aber weiß gemahlt sind (*).
Damit diese Steerte sich mit ihren Tonnen nicht von ihrer Stelle
rt bewegen, und hierdurch die erforderliche gerade und gleich-
mäßige Ausspannung des Flethes verhindern, hat das große
Speer-

(*) Die von der Büse entfernteste und letzte Boje, an dem äußersten Ende des Flethes, ist mit dem Zeichen und Nahmen der Compagnie bemahlt, damit man in jedem Falle wissen könne, welcher Nation das Fleth gehört.

Speer-Reep durch Einstopfung gemachte Beulen oder Knoten (Muuse). Endlich zeigt Z noch ungefähr die Richtung des an der Schiffswinde befestigten großen Speer-Reepes, wenn daselbe so weit eingewunden ist, daß sich das Fleth in D eben von der See erheben will, welches aber nicht eher möglich ist, als bis wenigstens schon 40 Klafter dieses dicken Taues über die Rolle gelaufen sind; denn so groß ist wenigstens die Entfernung der ersten Boje von der Büse vor der Einwindung des Flethes.

Wenn das Fleth in See steht, sieht man nichts von demselben, als nur die Bojen. Der untere Saum der Netze befindet sich demnach völlig 15 Klafter tief unter der See, und über dem obern Saum steht noch 8 Klafter hohes Wasser, und die Netze würden, ungeachtet der vielen und ziemlich großen Gorke an dem dünnern Speer-Reep, dennoch bloß durch ihr eigenes Gewicht den Grund des Meeres ereilen, wenn sie nicht von den Bojen zurück gehalten würden, die ihnen auch eine solche Spannung geben, daß sie unter den Wellen so gerade und flach, wie Wände, stehen.

Das Fleth wird sogleich bey Anbruch des Tages mit Hülfe der Schiffswinde (Gauspill) eingewunden. So bald die schon wartende Hand das große Speer-Reep D E in D erreicht, löset sie den Seising C davon, und eine andere schon aufpassende Hand ergreift dieses C, und schlägt mit demselben das erste los gelösete Netz, No. 1, auf die bequemste Seite der Büse, und nun hier mit Hülfe am Bord hinauf. Indessen ist auch F mit der ersten Boje schon abgelöset, und durch Hülfe der fortgehenden Schiffswinde nähert sich das zweyte C, u. s. f.

Das Auslösen der gefangenen Häringe aus den nach und nach auf die Büse zurück genommenen Netzen, geschieht wie alle übrige folgende Verrichtungen, mit Fleiß und Hurtigkeit, damit der ganze Fang, wo möglich, noch vor Sonnen Untergang in das Salz komme, weil sonst dasjenige, was davon übrig bleibt, Schaden nimmt, und als schlechter im Handel, und als Ausschuß bey dem Absetzen, den verringernden Nahmen Nach-Salz bekommt; ja wohl gar, wenn die genommene Beschädigung groß ist, den verächtlichen Nahmen Wrack erhält. Aber auch hier theilt das Glück seine Geschenke verschieden aus, so daß manche Büse den Ueberfluß derselben kaum vortheilhaft genug zu nutzen Zeit behält, da andere wohl ganz leer ausgegangen sind.

Die

Die übrigen Verrichtungen, das Kögen, Sortieren, Ein-
jen und Einpacken der Häringe, kommen mit dem Verfah-
der Holländer überein.

Jonas Christ. Rettberg Abh. von der Altonaschen Härings-
Fischerey und der Haushaltung derselben, st. im 90 und 91 St.
des Hannov. Magaz. v. J. 1777.

Schweden hat seit ungefähr 40 Jahren, mehr, vorher, auf den Häringsfang seine Aufmerksam-
t gerichtet, und in solcher Zeit die kräftigsten Auf-
nterungen und Mittel angewandt, diese Waare
ſt aus dem Meere aufzubringen, und das bare
ld, welches vormahls aus dem Lande dafür geschickt
rden, zurück zu behalten. In vorigen Zeiten nahm
alle Häringe von den Holländern; und der in Hol-
d sich aufhaltende Ritter Raleigh berichtete dem
nige Jacob I. in England, wie im J. 1601, 10000
t Häringe von Holland nach Schweden, und den
u gehörigen Provinzen, gesandt worden. Nach
Zeit haben sie auch von Norwegen und Scotland
nit diesem Fisch versorget. Der König Carl
ıſtav sorgte sehr rühmlich, in dem mit England,
Zeit Cromwell's, 1656 geschlossenen Bündniß,
seine Unterthanen, denen er die Fischereyen auf
englischen Küsten vorbehielt, insonderheit den Hä-
gsfang, nur daß sie, nach dem Inhalt dieses Bünd-
es, nicht mehr als tausend Schiffe zu diesem Ge-
be gebrauchen sollten. Allein, Schweden hat sich
es großen Vortheiles nicht bedienet. Zu unserer
t, und seit 1745, haben eine vom Könige privile-
te und in Schutz genommene Fischergesellschaft,
hiernächst andere heilsame Vorkehrungen, die
weden zum Häringsfange ermuntert; und es
int, daß sie endlich nunmehr, so viel man weiß,
fremden Häringe entbehren, und diese Waare selbst
sich, und noch zur Ausfuhre für andere, gewinnen.
gothenburgischen Häringe haben in den letzten
ren einen großen Ruf erhalten. Im J. 1764 ka-

men zwanzig Schiffe von Gothenburg in Hamburg mit Häringen an, welche so groß und fett, auch so gut zubereitet waren, als die holländischen.

Als vormahls der Häringsstrich auf Norwegen noch stärker ging, wurden auch auf den schonischen Küsten viele Häringe gefangen, eingesalzen und versandt. Dieses gab Gelegenheit, daß in Hamburg die Schonenfahrergesellschaft sich vereinigte und zum Häringshandel verband. Nun besteht diese Gesellschaft zwar noch; allein sie treibt ihren Handel größtentheils nur mit dem holländischen Häring, zumahl der Fang unter Schonen schon längst aufgehört hat.

In den Staaten des Königs von Preussen, ist in Emden eine Compagnie zum Häringsfang errichtet, welche Büsen an den scot= und engländischen Küsten ausschicket, und die Häringe auf holländische Manier zubereitet. Die dieser Compagnie ertheilte königl. Octroy, *d. d.* Berl. d. 14 Aug. 1769, lautet folgender Gestalt.

Wir Friederich, von Gottes Gnaden, König in Preußen ꝛc. thun kund und fügen hiermit zu wissen: Nachdem Uns berichtet worden, was maßen zu Emden sich eine Gesellschaft, zu Betreibung des Häringsfanges, zusammen gethan, und Unsere Concession dazu nachsuche, Wir auch vollkommen geneigt sind, eine so nützliche Unternehmung zu befördern: So octroyren Wir gedachte Compagnie hierdurch dergestalt und also:

1. Ertheilen Wir für Uns und Unsere Nachfolger, der zu Emden zu *etablirenden* Compagnie Unser unwiderrufliches Octroy, um aus der Stadt Emden die Häringsfischerey, *exclusive* sowohl in Absicht von Ostfriesland, als Unsere übrige Provinzen auf holländische Art zu betreiben, und zwar auf funfzehn Jahre, vom 1 Aug. 1769 bis zum 1 Aug. 1784 gerechnet, so, daß es dieser Gesellschaft frey stehen solle, so viele oder so wenige Schiffe, als sie für nützlich und dienlich erachtet, von der Stadt Emden ab, zu Unternehmung des Häringsfanges auf den Küsten der Nordsee, oder andern Orten, wo der Häringsfang von den Holländern und andern Nationen

onen betrieben wird, auszusenden, und solche nach Em- n, oder nach welchem Orte sie am dienlichsten halten ird, mit der Ladung *retourniren* zu lassen.

2. Soll der Societät der Fischfang von Lachs, Ka- lljau und andern Fischen auf den Seeküsten, gleich den ndern an der See wohnenden Siel-Leuten und Insu- nern, frey stehen.

3. So wie die Stadt Emden alles dasjenige, was im Betrieb des Häringsfanges, oder sonst zu Ausrüst- ng der Schiffe erfordert werden möchte, von allen ein- nd ausgehenden Rechten und Abgaben, als: Zoll, Li- nt, Accise, Consumtion, oder wie sie auch sonst be- nnt werden möchten, gänzlich befreyet: so soll auch ne gleiche Erleichterung der Societät in der Folge der it angedeihen, wenn sie zu gleichem Behuf aus andern nsern Provinzen dergleichen müßte kommen lassen.

4. In der nächsten General-Versammlung, wo sonst emand wird zugelassen werden, der nicht wenigstens it einer vollen Actie oder zweyhundert Gulden hollän- sch interessirt ist, kann die Societät unter den Inha- rn von wenigstens fünf Actien, oder tausend Gulden olländisch, die Directores zu Betreibung der Compag- e-Geschäfte wählen, die sie für nöthig erachten wird, obey die Societät vorzüglich dahin sehen muß, daß die irection allemahl handlungsverständigen Personen, elche sowohl inn- als außerhalb Landes *Correspondence* hren, anvertrauet werde.

5. Soll den Directoren frey stehen, alle Bediente der ocietät ohne Ausnahme, so zu Lande als zur See, zu wählen und besonders zu verpflichten, auch ihnen die estallungen und Instructionen auf so lange, als es der ocietät gefällig ist, ausfertigen zu lassen.

6. Wird der Direction verstattet, wegen des *Fonds* r Compagnie, die erforderlichen Actien auszustellen, bige mit dem Siegel der octroyrten Härings-Compag- e zu bekräftigen, und den Subscribenten einzuhändi- n, auch neue Interessenten, inn- und außerhalb Lan- s, bey der Societät anzunehmen, und solchergestalt n *Fonds* der Societät zu vermehren, so wie es in alle ege der Nutzen der Gesellschaft erfordern dürfte.

7. Es sollen so wenig die Actien selbst, sie gehören inheimischen oder Fremden, als der darauf fallende

Gewinn,

Gewinn, unter einigerley Vorwand jemahls mit Arrest bekümmert werden dürfen, es sey denn, daß ein Interessent *insolvent* würde, und dessen Actien nebst dem Gewinn *ad Massam bonorum* geschlagen, und zur Befriedigung der Gläubiger angewandt werden müßten.

8. Die General-Versammlung kann eine besondere Instruction für die Directeurs, und überhaupt in Absicht ihrer innerlichen Verfassung, die erforderlichen Reglements machen; sie muß auch vornehmlich dahin sehen, daß solche Leute, die das Einsalzen recht verstehen, *engagiret* werden.

9. Falls ein oder anderes Schiff der Compagnie Schiffbruch leiden sollte, so, daß die Schiffe und Ladungen derselben, in Unsern Stranden, Ströhmen und Häfen, entweder in der Compagnie Verrichtungen einlaufen, oder durch Sturm und andere Zufälle dahin verschlagen würden, oder auch wirklich stranden möchten: so sollen selbige einer völligen Erlassung aller Abgaben des Strandrechts, und was dem anhängig, zu gewärtigen haben.

10. Sobald die Compagnie so viele brauchbare Häringe, die Kaufmanns-Waaren sind, liefern kann, daß vorerst Unsere Westphälische Provinzen damit zu versorgen: so wollen Wir alsdenn allen fremden Häring daselbst so hoch *impostiren*, daß die Ausländer mit der Emdischen Societät nicht Markt halten können. Wenn aber mit der Zeit die Westphälischen Provinzen nicht allein völlig, sondern auch Unsere übrige Lande mit Emdischen Häringen zu versehen seyn sollten, alsdenn soll aller fremder Häring gänzlich verbothen werden; wobey sich die Societät verbindlich machet, die Vorräthe ihrer Häringe, in Unsern Landen eben so wohlfeil, wie bisher die Holländer gethan, zu verkaufen; es sey denn, daß selbige, um die Emdische Societät zu drücken, und, wo möglich, über den Haufen zu werfen, ihre Häringe auf einige Zeit merklich unter den gewöhnlichen Preis herunter zu setzen, und mit eigenem Verlust zu verkaufen, sich gelüsten liessen, da man denn diesseits den Preis nach der Billigkeit setzen und *reguliren* wird.

11. Zu mehrerer Aufmunterung aller, zum Dienste der Societät von auswärts herein kommenden Mannschaft, wollen Wir die gemessene Verfügung treffen, daß selbige

lbige sowohl mit als ohne *Passeports* frey und ungehin- rt in Ostfriesland *pass-* und *repassiren* können, ohne m irgend jemand arretiret oder aufgehalten, viel we- ger zum *Militair*- oder einigen andern Dienst, mit Ge- alt gezwungen oder *enrolliret* zu werden, hergegen selbi- n, wie den übrigen Unterthanen des Fürstenthums, nsere allerhöchste Protection und völlige Werbe-Frey- it auch in diesem Stück angedeihen zu lassen.

12. Da das einheimische Salz zur Conservation der ringe noch zu schwach ist, und des Endes bey den hresten Compagnien, sonderlich in Holland, das spa- che grobe Seesalz, Seuder-Salz genannt, gebrauchet rd: So wollen Wir dieser Societät die freye Einfuhre s benöthigten fremden Salzes verstatten, jedoch unter : Präcaution, daß dergleichen fremdes Salz gar nicht einem andern Gebrauch oder Consumtion im Lande wendet werden könne noch dürfe.

13. Verstehet es sich von selbst, und wird hiermit sdrücklich wiederhohlet, daß von den Häringen selbst, in die andere königl. Provinzen außer Ostfriesland gehen, die tariffmäßige Accise und Zoll überall erle- t werden müsse; was aber bloß die der Compagnie zu- ndige Schiffe anlanget, so mit dem benöthigten Certi- at der Compagnie versehen sind, so sollen selbige in al- Unsern Häfen von allen Tonnen- und Baaken-Ha- - Liegel- und Last-Geld befreyet werden; auch mmt derselben zu statten die Zurückgabe des $\frac{1}{6}$ Zolles n den Ladungen der Compagnie-Schiffe, welche in nden erbauet sind, da dergleichen allen in Ostfriesland aueten Schiffen bereits von Uns in allen Unsern Hä- bewilliget worden, nachdem jedoch, um allen Unter- leif zu vermeiden, der Schiffer nebst zwey Matrosen, jeden Orts Obrigkeit mit körperlichem Eide bekräf- et, daß ihre Ladung mit den hiesigen Schiffen gefan- , und von derselben nicht das mindeste anderwärts, wo es die Compagnie bestimmet, veräussert sey.

14. Der Compagnie soll sowohl in Krieges- als Frie- s-Zeiten die völlige Gewalt in Ansehung ihrer Schif- Mannschaften und Actien, so inn- als ausserhalb ndes, verbleiben, und es wird derselben die ausdrück- he Versicherung ertheilet, daß niemahls von ihren hiffen, Mannschaft, Magazins oder Packhäusern, zu

zu anderem als der Compagnie Dienst genommen, gezwungen oder *emploiret* werden sollen, was auch vor Nothwendigkeit immer vorwalten möchte.

15. Der Direction, welche an niemand als der gesammten Societät *responsable* ist, soll die Jurisdiction über ihre Bidienten, in Absicht ihrer Dienste und Compagnie-Sachen, in erster Instanz zustehen, dermaßen, daß selbige die Nachläßigen gehörig zur Verantwortung ziehen und nach Befinden bestrafen könne, vorbehältlich des weitern *Recurses* an die Magistratur der Stadt Emden.

16. Sollen der Compagnie alle erforderliche See-Briefe oder Päße, so dieselbe zur Sicherheit ihrer Schiffe und derselben Equipage nöthig haben möchte, *gratis* ausgefertiget werden, und es wird derselben die Freyheit verstattet, Unsere Flagge allenthalben, so inn- als ausserhalb Landes zu führen, und kann sich selbige Unsers allerhöchsten Schutzes in alle Wege versichert halten.

17. Alle *Militair*- und *Civil*-Obrigkeiten sollen der Direction auf geziemendes Anrufen die benöthigte *Assistence* leisten.

18. Wollen Wir auch gnädigst erlauben, daß die Compagnie ihre Waaren und Effecten durch ihre eigene Bediente ein- und verkaufen dürfe, ohne an die sonst üblichen Ausmienere oder Mäckler gebunden zu seyn, imgleichen sich ihrer eigenen Krahnen und Fuhren zu bedienen.

19. Falls wider Verhoffen die Compagnie nicht würde bestehen können, so soll den Interessenten frey stehen, die Societät jederzeit wiederum zu *dissolviren*.

Des zu Urkund haben Wir diese Octroy höchst eigenhändig unterschrieben, und mit Unserm Königlichen Insiegel bedrucken lassen. Gegeben zu Berlin, den 4 Augusti 1769.

Friderich.

(L.S.)

v. Finkenstein. v. Hertzberg.

Ich

Ich füge hier auch die Convention der Societät zum Häringsfange in der Stadt Emden bey.

Da Seine Königl. Majestät, Unser allergnädigster Herr, auf allerunterthänigstes Ansuchen verschiedener Dero Unterthanen des Fürstenthums Ostfriesland, das Etablissement einer Societät in der Stadt Emden zum Häringsfang auf den Küsten der Nordsee, als andern Orten, mittelst der unterm 4ten *hujus* Höchsteigenhändig gezeichneten Octroy auf 15 Jahre allerhuldreichst bewilliget haben: So sind in einer heute eröffneten allgemeinen ersten Versammlung der Interessenten, welche in dieser Societät mittelst ihrer Subscription Theil genommen, nachfolgende Grundsätze, nach welchen man sich in und bey Ausführung und Betreibung dieser Entreprise zu richten haben wird, verabredet und festgesetzt worden.

1. Wird der *Fond* dieser Societät vorerst in 60000 Gulden holl. womit man in bevorstehendem Jahre so viele Buysen als thunlich in See schicken wird, bestehen, welche Summe durch 300 Actien, jede zu 200 Gulden, *successive*, wenn nach Gutfinden des *Directorii* Geld erfordert wird, ausgeschrieben, und längstens 4 Wochen nach geschehener Publication beygebracht werden sollen.

2. Weil man indessen die Sache zu vergrößern gedenket, so soll noch jedermänniglich, Einheimischen oder Fremden, bis *ult. Dec. a. c.* frey stehen, bey dieser Societät sich mit so viel Actien zu interessiren, als ihm gutdünken wird, und bis dahin alles ohne Zulage angenommen werden. Wer nach Ablauf solcher Frist aber sich ferner bey dieser Compagnie interessiren wollte, muß von dem *Quanto* der Einzeichnung 5 pro Cent nachzahlen.

3. So bald ein Interessent auf seine Einzeichnung Zahlung leistet, wird demselben darüber von der Direction ein Interims-Schein ertheilet werden. Bey Bezahlung der folgenden Termine wird allemahl die Quittung des vorigen zurück gegeben, und mit einem andern für die bezahlte Summe verwechselt, bis die ganze gezeichnete Summe völlig abgetragen worden, da denn gegen Ablieferung des Interims-Scheines eine förmliche

che Actie mit der Unterschrift der Direction ertheilet werden soll, des Inhaltes:

Wir Directeurs der Königl. Preußischen Societæt zum Heringsfang zu Embden thun kund, und bekennen hiemit, Kraft dieses, gestalt N. N. in der zu Embden etablirten Societæt zum Heringsfang, sich mit einer Actie, oder Zwey Hundert Gulden (*) Holländisch courant interessiret, und selbige würklich gezahlet. Wir geloben demnächst und versichern, daß Er oder wer diesen Actien-Brieff rechtmäßig an sich bringen und besitzen wird, nicht allein als ein würkliches Mitglied unserer Societæt angesehen werden, sondern auch aller aus der Octroy und sonstigen Grundsätzen der Societæt herfließenden Freyheiten und Vortheile ihm angedeihen, besonders aber der von dem Jährlichen Gewinn nach richtiger Distribution auf jede Actie kommende Antheil baar, prompt, und ohne die geringste Kürtzung ausgezahlet werden soll.

Indeßen bleibet jeder Besitzer dieser Actie verpflichtet, sich allem zu unterwerfen, was in denen General Versammlungen, oder von der Direction gut gefunden und beschloßen wird.

Geben Embden den

L. S.

die Directores der Königl. Preuß. octroyirten Herings-Compagnie.

N. N. N. N.

4. Sollte wider Vermuthen ein oder anderer mit Bezahlung seines *Quanti* nachläßig seyn, ist die Direction befugt, die Actie für Rechnung des *Debenten* öffentlich zu verkaufen, wovon sodann dem gewesenen Eigner der Actie Rechnung vorgeleget, das bey dem Verkauf dafür ge-

(*) In den jetzigen Actien heißt es: sich mit einer neuen Actie zu Zwey Hundert und Zwanzig Gulden ꝛc.

gelösete *Surplus* demselben heraus gegeben, das *Minus* aber von demselben nachgezahlet werden muß.

5. Niemand wird bey der General-Versammlung zugelassen werden, noch Sitz und Stimme haben, er sey dann Innhaber von wenigstens einer ganzen Actie zu 200 Fl. holländisch; wobey zu merken ist, daß, wer 2 Actien, zwey *Vota*, 3 Actien, drey *Vota* führen kann, jedoch soll ein Besitzer von mehr als 5 eigenen Actien, davon niemahls mehr als fünf Stimmen führen.

6. Die Societät hat in der General-Versammlung drey *Directeurs*, welche sich in Führung des *Præsidii* abwechseln, in den Personen des Hrn. *Benoit*, des Hrn. *Krak*, und des Hrn. *Maurenbrecher*, und vier *Deputirten* in den Personen der Herren *Zyden*, *Petr. Menkema*, *Jansson* und *Crull*, erwählet, welche, in so ferne keine erhebliche Ursachen ein anderes fordern dürften, in ihrem *Officio* bleiben, es sey denn, daß ein solcher selbst Belieben tragen würde, sich dessen zu entledigen, welches aber nicht anders als bey der General-Versammlung geschehen darf. Im Fall einer *Vacanz* in dem *Directorio* haben die *Directeurs* den Vorschlag, und die General-Versammlung die *Election*, wobey man, wenn ein *Deputirter* sich in dieser Absicht eine besondere Erfahrung erworben, vorzüglich auf denselben sein Augenmerk richten wird.

7. Denen *Directeurs* lieget ob, alles was zum Vortheil der Societät abzielet, zu beobachten; ins besondere werden sie bedacht seyn, mit Hintansetzung alles Eigennutzes, und Wahrnehmung aller möglichen Oekonomie, solche *Reglements* und Verordnungen zu machen, als die gute Einrichtung der Compagnie erfordern wird, beydes in Ansehung der *Equipements*, als auch der Aufführung derjenigen, so in Diensten der Compagnie beydes zu Wasser und zu Lande angenommen werden sollten. Ferner werden auch die *Directeurs* künftig alle in die Compagnie-Casse fliessende Gelder erheben, besondere Compagnie-Hauptcassa- und Neben-Bücher führen, monathlich einen ordentlichen Cassen-Abschluß *formiren*, auch zu rechter Zeit sorgen für den Ein- und Verkauf aller und jeder Bedürfnisse und Producte, auf Magazins und Packhöfe bedacht seyn, in welchen die Häringe aufgeschlagen und gepacket, auch alle Schiffs- und andere

Geräthschaften sicher und wohl verwahret und aufbehalten werden können.

8. Die *Deputirte* werden monathlich wenigstens einmahl, oder so oft es sonst die Nothwendigkeit, zu Fassung einer importanten Resolution erfordern sollte, auf Verlangen der *Directeurs* in dem Compagnie-Comtoir erscheinen, daselbst den *Deliberationen* beywohnen, in die Haupt- und Neben-Bücher der Compagnie und Casse, Briefe, und andere Documenten, welche die Sachen der Compagnie angehen, die *Inspection* haben, auch sich in den Magazins und Packhöfen die vorhandene, der Compagnie zuständige Waaren und Vorräthe fleißig vorzeigen lassen, und von Zeit zu Zeit nach allen Umständen und Einrichtungen der Compagnie sich genau erkundigen, und desfalls alle hinlängliche Nachricht gewärtigen; so auch ferner bey vorkommenden wichtigen Fällen, z. E. bey Ankaufung neuer, und Verkaufung alter Schiffe, bey Schließung der Contracte mit Küpern und Seilern, und solchen Angelegenheiten überhaupt, da die *Directeurs* für sich allein was zu beschließen Bedenken tragen, denen *Directeurs assistiren*, und endlich sich den Vortheil und das Beste der Compagnie überhaupt, gleich den *Directeurs*, mit möglichstem Eifer, und nach besten Vermögen, ohne Nebenabsichten angelegen seyn lassen.

9. Dann wird auch die Compagnie, damit alles mit desto mehrerer *Accuratesse* beobachtet werde, einen Packhof- und *Equipage*-Meister, ferner einen Buchhalter, welcher zugleich Cassirer seyn muß, auch einen Compagnie-Bothen, welcher im Packhause mit *assistiret*, halten, und wird, nach Anleitung des 5ten Artikels der Octroy, die *Election* derselben den *Directeurs* überlassen.

Anlangend den Packhof- und *Equipage*-Meister, wird derselbe, nachdem er zur Treue und Verschwiegenheit eidlich verpflichtet worden, besonders bey Empfang der Materialien und Häringe, auch aller Geräthschaften, stets gegenwärtig seyn, darüber im Packhofe die Aufsicht haben, von allen darin befindlichen Vorräthen und Geräthschaften ein richtiges Inventarium anfertigen, den Abgang und Zuwachs behörig und genau bemerken, auch dahin Sorge tragen, daß die vorräthigen Sachen, jede nach seiner Art und Beschaffenheit, wohl und ordentlich aufgehoben, stets fleißig nachgesehen, und alles Erfor-

der-

derliche bestens besorget und angezeichnet werde, alles unter Anordnung und Aufsicht der ihm vorgesetzten *Directeurs*. Gleichergestalt wird auch der Buchhalter, welcher ebenmäßig zu Treue und Verschwiegenheit verpflichtet werden muß, alle bey den Büchern und der Casse vorkommende Verrichtungen, unter Aufsicht der *Directeurs*, besorgen, alles genau verzeichnen, die Bücher in Ordnung halten, die von den *Directeurs assignirten* Rechnungen bezahlen, auch von dem Zustande der Bücher und der Casse monathlich eine *Balance formiren*, und bey der *Direction* einreichen.

10. Alle Gelder, Papiere und Briefschaften, welche der Compagnie angehören, sollen in einer eisernen, mit zwey verschiedenen Schlössern versehenen Kiste verwahrlich aufgehoben werden, und werden die Schlüssel zu dieser Haupt-Casse unter zwey *Directeurs* beruhen, dergestalt, daß einer ohne den andern nicht zu der Casse kommen kann.

11. Das *Directorium* soll jährlich die Handlungs-Bücher ordentlich abschließen, aus denselben eine vollständige und richtige *Balance* von Einnahme und Ausgabe anfertigen, und letztere allenthalben mit Quittungen belegen, und gehörig *justificiren*, und sodenn die ganze angefertigte Jahrsrechnung, mit dazu gehörigen *Justificatoriis*, den Deputirten communiciren, damit solche die Rechnung nachsehen, und ihre etwanige Erinnerung darüber machen mögen, auf daß die Rechnung noch vor der jeden Jahres zu haltenden General-Versammlung völlig berichtiget werden könne, worin alsdenn den Interessenten von dem Zustande der Casse und der ganzen Societät der gebührende Bericht erstattet wird.

12 Da auch die Billigkeit erfordert, daß die *Directeurs* und sonstige Bediente der Compagnie, welche die Arbeit und Bemühung in Besorgung des gemeinschaftlichen Besten der Societät über sich nehmen, dafür einige Vergeltung empfangen, und zu dem Ende gewisse Besoldungen ausgesetzet werden: so wird in der allgemeinen Versammlung an jährlichen *Gratificationen* und Besoldungen, außer welchen durchaus keine Sporteln statt haben, noch von den Bedienten, bey Vermeidung der *Cassation* eingeführet, noch irgend jemand abgefordert werden

den dürfen, hiermit bestimmet, daß jährlich jeder *Director* - - - - - - - 200 Fl. holl.
der *Equipage-* und Packhof-Meister 450 - -
der Buchhalter und Cassier - 300 - -
der Compagnie-Bothe - - 150 - -

provisorie erhalten solle, indem, wenn die Geschäfte der Compagnie künftighin sich häufen und weitläuftiger werden sollten, auch die Compagnie selbst besser würde zu Kräften kommen, alsdenn der Gehalt nach dem Verhältniß der Arbeit mit einer Zulage leichtlich verbessert werden kann.

13. Bey der alljährlich zu haltenden General-Versammlung der gesammten Interessenten wird das *Directorium* alle wichtige Umstände der Societät, welche sich bis zu einer solchen Versammlung aufhalten lassen, zu allgemeiner Erörterung in Antrag bringen, von dem Zustande der Casse, nach Anleitung des 11 *Art.* Bericht erstatten, damit der etwa zu vertheilende Gewinn alsdann bestimmet, und jedes Mitglied, dem auch zu dieser Zeit die *Inspection* der Bücher frey steht, von dem Zustande der Compagnie beliebige Kenntniß nehmen könne.

Dafern sich aber Fälle ereignen möchten, welche nothwendig von sämmtlichen Interessenten durch Mehrheit der Stimmen entschieden werden müßten, und bis zur jährlichen General-Versammlung keinen Aufschub leiden, so wird und muß die *Direction* eine außerordentliche General-Versammlung veranlassen. Und da es zu weitläuftig und beschwerlich fallen dürfte, allen und jeden Interessenten die jedesmahlige General-Versammlung bekannt zu machen: so wird der Tag der Versammlung allemahl 14 Tage vorher, durch die hierländische Intelligenz öffentlich verkündet werden.

Was sodann in einer solchen Versammlung von den selbst persönlich oder sonsten durch hinlängliche Bevollmächtigte, gegenwärtigen Mitgliedern, nach Mehrheit der Stimmen beschlossen wird, werden alle andere, die etwa nicht erschienen seyn möchten, ohne Widerspruch sich gefallen lassen müssen.

14. Bleibt den wirklichen Einhabern der Actien jederzeit frey, selbige nach Gefallen zu verkaufen, oder sonst zu transportiren; da aber die Sicherheit und Ordnung der Compagnie selbst nothwendig fordert, daß alle Actien

Actien-Briefe und derselben Inhaber bey dem Comtoir gehörig *registriret* werden, so werden die Interessenten sich angelegen seyn lassen, ihre Actien-Briefe, so oft sie selbige durch Verkauf oder andere Art auf einen andern Eigenthümer transportiren, auf dem Comtoir der Compagnie bey dem Buchhalter unterschreiben und *registriren* zu lassen, und wird keine *Transaction* einer übertragenen Actie bey der Compagnie statt finden, noch *respectiret* werden, bevor diese *Formalia* geschehen. Hingegen wird bis dahin nur allein derjenige, auf dessen Nahmen eine Actie in den Compagnie-Büchern angesezt steht, für den rechtmäßigen Besitzer gehalten, und niemand anders auf eine solche Actie in der Versammlung *admittiret*, viel weniger einiger Gewinn an jemanden verabfolget werden, wornach auch Erben, welche dergleichen Actien-Briefe gemeinschaftlich besitzen und unter sich vertheilen, sich zu richten haben werden.

15. Und da die Interessenten der Compagnie ein jeder für sich das *Quantum* seiner Einlage in dem *Fond* der Societät nach eigenem Belieben versichern lassen kann, so wird die allgemeine Assecuranz für die gesammte Societät unnöthig seyn.

16. Sollten künftige Umstände nothwendig machen, mehrere Puncte diesen hinzu zu fügen, oder die jezigen ihrem Inhalt nach abzuändern, oder gänzlich aufzuheben: so bleibt dieses alles der gesammten Societät, so als solches das Interesse und der Nutzen der Compagnie mit sich bringen möchten, vorbehalten, und in den General-Versammlungen, so oft es nöthig seyn wird, gemeinschaftliche Entschließungen deshalb zu nehmen.

Daß dieses in der heutigen General-Versammlung von allen Interessenten für sich und ihre Nachfolger oder Cessionarien also beschlossen und festgesezet worden, wird von mir Unterschriebenen pflichtmäßig bezeuget. So geschehen Emden auf dem Rathhause *d.* 9 *August.* 1769.

Heßlingh, Secret.

Kurze Beschreibung der Embenschen Compagnie zum Häringsfang, auf holländischem Fuß, st. in No. 43 der Königsberg. Frag- und Anz. Nachr. v. J. 1769.

In Holland war die Errichtung dieser emdenschen Häringsfangsgesellschaft gar nicht gleichgültig. So bald die Nachricht davon bekannt geworden war, ward die Ausfuhre aller zum Häringsfang zu gebrauchenden Schiffe und Geräthschaften von neuem verbothen, und solches an allen Orten publiciret. Weil man auch schon vorher befürchtete, daß in Emden eine solche Compagnie entstehen möchte, so wollten die den Häringsfang treibenden Städte an der Maas schon verbiethen, preußische Unterthanen und Westphälinger überhaupt auf den Häringsschiffen zu gebrauchen; allein die nordholländischen Städte wandten den Mangel an Schiffsholz ein, so daß das Vorhaben nicht zum Schluß kam. Auch war es ein Beweis der Eifersucht der Holländer, daß sie, als die Emdensche Compagnie bekannt wurde, in allen ihren Zeitungen setzen ließen, daß der Häringsfang in demselben Jahre sehr schlecht ausgefallen wäre, und daß die Engländer denselben ganz einstellen würden, bloß um das Publicum zu decouragiren, nicht an der Emdenschen Compagnie Theil zu nehmen. Diesem allen ungeachtet kam die Compagnie nicht nur wirklich zu Stande, sondern besteht auch noch jetzt, und stiftet den preußischen Ländern die ansehnlichsten Vortheile, wenn man bedenkt, wie viele Tonnen Häringe, außer dem holländischen, von Schweden, Dänemark &c. vormahls eingegangen sind. Wie denn z. E. im J. 1766, bloß in Stettin, außer den holländischen Häringen, 2551 Tonnen Häring aus Dänemark und Norwegen, und 12199 Tonnen aus Schweden und Mecklenburg, und also überhaupt 14750 Tonnen seewärts eingekommen sind; wovon die Quantität zu Berlin und Königsberg noch größer gewesen (*). Laut der Verordnung v. 5 May 1778,

(*) Im J. 1763, sind zu Königsberg, 418 Tonnen holländische, und 16349 Tonnen nordische und dänische; im J. 1764, 515 Tonnen holländische, und 20118 Tonnen nordische und dänische

1778, wird in der Priegnitz und Mittelmark, besonders in der Residenz Berlin, das ganze Jahr durch kein anderer als emdenscher Häring, zur einländischen Consumtion zugelassen; hingegen in der Altmark, Ukermark, Magdeburg und Halberstadt, geht der privative Verlag der emdenschen Häringe vom 1 Jul. bis zum 1 Dec. Die Gesellschaft hat in Berlin gleichfalls ein Comtoir, bey dem Kaufmann Aug. Wilh. Börger, an welchen die Häringe von der Gesellschaft geschickt, und von solchem an die hiesigen Interessenten dieser Gesellschaft, zum Debit vertheilet werden. Für jede Tonne Häringe, welche die Gesellschaft verführt, bekommt sie eine Prämie von ½ Reichsthaler. Die Gesellschaft besteht ungefähr aus tausend Actien, deren jede jetzt ihrem ersten Besitzer 220 holl. Gulden kostet. In den letztern Jahren, seit 1774, hat die Gesellschaft jährlich 5, auch 6½, in dem jetzigen (1780) aber 7 vom Hundert, an die Interessenten vertheilt. Man will mehrere Actien austheilen, um die Geschäfte der Gesellschaft zu vermehren.

Verzeichniß dessen, was bey der emdenschen Häringsfischerey seit Errichtung der Compagnie jährlich gefangen worden:

im J. 1770,	mit 6 Büsen,	1812⅛ Ton. Här. betr. pro Büse	21 Last	8 T.
- 1771,	- 10 - -	3359½ - - - - - -	24 -	= -
- 1772,	- 10 - -	4091 - - - - - -	29 -	4 -
- 1773,	- 10 - -	4943¾ - - - - - -	35 -	4 -
- 1774,	- 10 - -	5433 - - - - - -	38 -	11 -
- 1775,	- 12 - -	4260½ - - - - - -	25 -	5 -
- 1776,	- 14 - -	5446¼ - - - - - -	27 -	11 -
- 1777,	- 16 - -	6455¼ - - - - - -	38 -	11½ -
- 1778,	- 18 - -	3622⅜ - - - - - -	14 -	5 -
In diesem Jahre ward auch ein Jäger gebauet.				
- 1779,	- 22 - -	6612⅞ - - - - - -	21 -	6 -

sche; im J. 1765, 667 Tonnen holländische, und 22686 Tonnen nordische und dänische; im J. 1767, 747 Tonnen holländische, und 18099 Tonnen nordische und dänische, eingekommen, von welchen wieder der größte Theil in das benachbarte Polen und Großherzogthum Litauen verführt worden ist.

Im Jahr 1780 sind 24 Büsen zur Fischerey abgegangen, und noch 5 Büsen nebst 1 Jäger ausverdungen worden, welche 1781 mit auf den Fang gehen werden.

Wenn ganze Reiche, Staaten und Nationen so große Vortheile von diesem Fische einsammeln: so ist es unnöthig, zu erweisen, daß derselbe auch einzelen Personen Vortheile einbringe. Man hat bemerkt, daß, wenn der Häringsfang glücklich ist, die meisten Eßwaaren im Preise abschlagen, und hingegen theurer werden, wenn der Preis der Häringe in die Höhe steigt. Auch diejenigen, welche nicht eben mit dem Häringsfange sich beschäftigen, sondern nur den anderswo gefangenen Häring an sich bringen, haben, bey einem vernünftigen und vorsichtigen Handel, von dieser Waare ihren guten Gewinst. Ein Höke, welcher vornehmlich mit Häringen handelt, wird ein Häringskrämer, in einigen oberdeutschen Gegenden Häringer, Fr. Harenger; und eine Frau, welche Häringe im Kleinen verkauft, eine Häringskrämerinn, im g. L. Häringsfrau, oder Häringsweib, Fr. Harengère, genannt.

Figürlich nennt man ein Häringsweib, ein Weib, die ein loses freches Maul hat; eine, die stets zankt und schreyt, oder die stets grobe Reden, Schimpfwörter, Zoten u. d. gl. im Munde führt. Es mag niemand zu ihr gehen, denn sie hat Redensarten an sich wie ein Häringsweib, Fr. on ne la fréquente pas parce que c'est une harengère. Wie ein Häringsweib schreyen oder sprechen, ein Schandmaul haben, Fr. crier comme une harengère; parler comme une harengère; dire des injures comme une harengère.

Der Preis der Häringe ist nach Beschaffenheit des Fanges, nach der Verschiedenheit und den Stufen der Güte, nach der Jahrszeit, nach dem Orte, wo sie gefangen sind, und wo sie herkommen, nach den Kosten des Transportes und der Fracht, und nach den großen oder vielen Zöllen, verschieden. Die ersten Tonnen von neuen Häringen werden am theuersten, zu 1, 2 bis

bis 300 Gulden verkauft, weil man diese Häringe für eine vorzüglich gesunde und angenehme Speise hält. Kaum sind daher diejenigen 10 Tage nach dem 24 Jun., welche die Häringe wenigstens im Salze liegen müssen, ehe sie verkaufet werden dürfen, verflossen, so sehnet sich in Holland jedermann darnach. Bey solcher Gelegenheit wissen die Häringsjäger ihren Vortheil gut zu machen. Sie rüsten nähmlich, wie schon erwähnt, alte Büsen und kleinere Fahrzeuge aus, und folgen damit den Häringsschiffen kurz nach ihrer Ausfahrt nach, denen sie alsdenn die neuen Häringe abnehmen. Wer von ihnen die erste Tonne in eine der holländischen Sädte bringt, wird reichlich belohnet; und daher achten es diese Leute nicht, wenn der Wind nicht gut ist, eine Tonne Häring auf einen Wagen zu legen, und damit längst dem Ufer der See und durch den kürzesten Weg in die nächsten Städte zu eilen, wobey der Geschwindeste den besten Markt hat. Wenn aber der erste Appetit gestillet ist, so fällt auch der Preis der Häringe, und wird oft die ganze Last nicht so theuer, als die erste Tonne, bezahlet. Denn mehrentheils gilt die Last Häringe in Holland zwischen 150 bis 170 holl. Gulden, was nähmlich den guten Häring anbelanget; da hingegen die schlechtern Sorten, als: Wrack, Wracks-Wrack und Stank, weit geringer, und oft zu 50 und weniger Gulden verkaufet werden. Bey einigen Gattungen, als: den Maikens- und Vollhäringen, geschiehet dieser Verkauf insgemein nach Gulden; bey andern hingegen, hauptsächlich aber bey den Brandhäringen, nach Pfunden flämisch. Für die promte Bezahlung wird 1 Procent Rabatt gegeben. Für die Tonnen selbst wird, wenn sie ordentlich sind, und ihrer 12 auf die Last gehen, nichts bezahlt; will aber der Käufer die Häringe in größere oder kleinere Tonnen gepacket haben, so muß er dieselben besonders bezahlen. Als etwas besonderes wird bemerkt, daß im J. 1718, die Häringe in

in Holland so wohlfeil gewesen, daß man eine aus 12 Tonnen bestehende Last, zuerst für 110, nachher aber für 83 holländische Gulden kaufen konnte. Wenn nun gleich dieser Fisch in seinem Preise steigt und fällt, so bleibt er doch alle Jahre so wohlfeil, daß ihn auch der Aermste zu seiner Nothdurft und Speise kaufen kann.

Dem Häringe, der etwas angegangen ist, hilft man dadurch, wenn man ihn in Wasser, worin man Erlenrinden hat weichen lassen, leget, und hernach spaltet und räuchert; da er alsdenn wie Bückling schmeckt.

Der Häring ist ein theures Geschenk der Güte Gottes für die äußersten Nordländer, die sonst den allergeringsten Theil der Natur-Reichthümer empfangen zu haben scheinen. Mit dem Häring ist ihnen zugleich eine Menge großer und kleiner, niedlicher und nutzbarer Seefische zugewandt. Diese sind desto besser, fetter und dauerhafter, je weiter nach Norden solche gefangen werden, damit auch dessen Bürger das ihnen beschiedene Theil Speise in der vollkommensten Beschaffenheit empfangen; wie denn die Erfahrung genug bestätiget, daß dieser Fisch auch bey uns des Winters, und in der strengsten Kälte, im besten Stande sich befindet.

Sowohl in den Nordländern, als auch in verschiedenen Gegenden von Europa, wird mehr Fisch, als Fleisch, gegessen. Dieses muß man von dem gemeinen Volke in Holland und England, desgleichen an den Küsten von Frankreich, sagen. Kein Fisch aber wird in solcher Menge verzehret, als der Häring; und es ist vielleicht durch die halbe Welt kein Gericht, welches so allgemein bekannt und beliebt wäre, als ein guter Häring. Kaiser Carl *V.* speisete ihn mit besonderm Appetite auf Beukelszoon's Grabe (s. oben, S. 748), und

nd Millionen dieser Fische werden, mit noch größerm ppetite, als der kaiserliche war, tagtäglich in Pallän und Bauerhütten verzehret. Die Einwohner gan' Provinzen, wie z. E. die Thüringer, haben, wegen er vorzüglichen Begierde zu diesem Fische, den Beynahmen der Häringsnasen erhalten; und wenn dieser ahme allen denen zukommen sollte, die dieses Gericht allen andern lieben, so möchten nicht viel Nationvon dem Beynahmen der Häringsnasen ausgeschlos bleiben. Der Häring ist bey unsern Mahlzeiten niemahls genung geschätzte Gabe der wohlthätigen ierung Gottes. Gesunde und Kranke genießen ihn e Schaden; und so gar eine übermäßige Begierde dessen Genuß ist öfters unschädlich ausgefallen.

Von einer äußerst unordentlichen Begierde einer schwangern n, in Deventer, nach Häringen, wird in den bresl. mml. v. Mon. März 1719, S. 590, berichtet, daß sie r Zeit ihrer Schwangerschaft 1400 gesalzene Häringe, oh Schaden ihrer Gesundheit gegessen. Wenn nun gleich die von 280 Tagen auf diese große Portion gerechnet wird, so men doch für jeden Tag 5 Häringe. Wie ausschweifend diese Person in ihrem Appetit gewesen, so kann derselbe, in Vergleichung mit andern, deren Verlangen nach unhnlichen und ekelhaften Speisen ausschweifet, noch entschul werden. Von dem, von dieser Person zur Welt gebrachinde wird gemeldet, daß solches eine unmäßige Begierde dem Genuß dieses Fisches lebenslang empfunden habe. C. TULPII obs. de prægnante edente mille quadringentos haleces, st. in Dessen *Obss. med*, Edit. V. Lugd. Bat. 1716, 8. Lib. II. Cap. 24, S. 132, f.

en so seltsam ist die Nachricht, in Richters Ichthyoogie, S. 329, von einer Reichsgräfinn, die ein so audentliches Verlangen hatte die Bäcklein (das Fleischige an Deckeln der Kiemen) von Häringen zu essen, daß sie auch eine Million Reichsthaler darauf verschwendete, und die chaft verschuldete, weil zu einer sehr kleinen Schüssel über nen Häringe gebraucht wurden.

Eine mit so vieler Sorgfalt zubereitete und auserle Speise verdient in der That wohl, daß sie jährlich ar Wochen den feinen Geschmack großer Herren

und

und reicher Leute vergnüge, und daß sie im übrigen Theile des Jahres der Armuth zum Unterhalt diene. Der Häring an sich ist ein sehr zarter Fisch, dessen Fleisch leicht-verdaulich ist, und der den Vorzug aller von Zugthieren genommenen thierischen Speisen hat, daß sie überhaupt gesunder, als andere, die keine Leibesübung haben, sind. Das Salz, welches ihn vor der Fäulniß beschützet, hindert auch noch im Magen, daß uns diese Speise nicht durch die Fäulniß schädlich werde, und beschleuniget die Verdauung derselben, indem es das seinige zur Auflösung der Fleischfasern beyträgt, wenn sie die Verdauungskräfte einmahl in Arbeit genommen haben. Es ist eine bekannte Erfahrung, daß empfindliche Personen von diesem Salze purgieren; und ob gleich diese Wirkung eigentlich keiner alltäglichen Speise eigen seyn sollte, so sind doch unter allen Speisen, welche merkliche Arzeneykräfte besitzen, diejenigen, welche den Leib öffnen, noch am wenigsten nachtheilig, weil diese Ausführung eine der allernothwendigsten ist, und weil sie bey den meisten Leuten, welche neue Häringe speisen, schlecht von statten geht. Man kann sie dadurch befördern, wenn man die kleine trockne Hitze und den Durst, welchen der Genuß des Salzes erreget, durch häufiges dünnes Getränk mindert; denn da hierdurch die Salze noch mehr aufgelöset werden, so wirken sie desto lebhafter in die Gedärme, und auf solche Weise werden die Gedärme desto reiner ausgespühlet. Eben um dieser Hitze und des Durstes willen, welchen das Salz erreget, ist es nützlich, die Häringe mit solchen Gerichten zugleich zu genießen, die das Geblüt kühlen, versüßen, und seiner Erhitzung vorbeugen. Der Gurkensalat, die jungen Erbsen und Bohnen, schicken sich am besten zu dieser Absicht. Allein, man kann deshalb doch nicht allgemein behaupten, daß die Häringe schlechterdings gesund wären. Ein Schwindsüchtiger würde sich durch ihr Salz

so-

ohl den Husten vermehren, als auch das schleichen-
fieber, welches in einer langsam auszehrenden trock-
Hitze besteht, zu seinem Schaden unterhalten.
Nach des Tulpius Anzeige, wird in den Niederlanden
gehalten, daß von den frischen Häringen die Krankheit
wie die Nebel von der Sonne zerstreuet würden, und daß
letzte Aernde nie unfruchtbarer sey, als wenn die Häringe
nmen. Dieser gute Gesundheitszustand aber dürfte, mei-
Erachtens, nicht sowohl den Häringen, oder doch nebst die-
der angenehmen Jahrszeit und Witterung zuzuschreiben

Wenn der Häring gesund seyn soll, muß er weder
isch, noch zu alt seyn. Er muß wenigstens 10 Ta-
ang vom Meersalz durchdrungen worden seyn.
d er zeitiger, und ehe ihn die Lake recht durchgear-
t hat, verspeiset, so schmeckt er salziger und schlech-
Je länger der Häring in der Tonne gelegen hat,
besser, zarter und sanfter wird er, weil das Salz
recht durchdringt, und die Feuchtigkeit des Häring-
em Salze die allzu große Schärfe benimmt. Da-
sind die allerersten neuen Häringe, die oft an den
then noch bluten, nicht die dienlichsten; sie neh-
zu leicht einigen Grad der Fäulniß an; das Salz,
hes sie davor beschützen sollte, liegt öfters noch in
n würfeligen Krystallen unzerschmolzen auf ihnen,
i sie bey uns ankommen, und ihr Genuß verursa-
Magendrücken und Unverdaulichkeit. Ein ganz
Häring ist hart und schwerverdaulich, und gibt un-
Nahrungssäfte. Man sucht ihn zwar durch das
wässern unschädlicher zu machen; da man ihm
, indem man ihm sein Salz nimmt, seinen ersten
t nicht wieder ersetzen kann, so ist er allezeit weit
r dem frischen Häring, und hat niemahls ein so
zes und wohlschmeckendes Fleisch. Verdorbene
ringe, (wenn sie in ihren Tonnen nicht wohl gepackt
esen, oder die Tonnen leck geworden sind,) müssen,
s noch an sich habenden Salzes ungeachtet, als eine
völlig

völlig ungesunde Speise angesehen, und durchaus nic[ht] weder roh, noch gekocht oder gebraten, mehr auf d[en] Tisch kommen, wenn man sie gleich um das halbe Gel[d] oder wohl gar umsonst, haben könnte.

Man ißt den Häring entweder roh, oder auf ve[r]schiedene Art zubereitet. Sollen die Häringe roh a[uf] den Tisch kommen, so müssen sie vorher mit Wass[er] von aller Unreinigkeit gesäubert, oder, wenn sie nic[ht] mehr frisch und zu salzig sind, etwas eingewässert we[r]den. Gemeiniglich wird ein Theil des Bauches abge[]schnitten, und dieser Bauchschnitt daneben geleget, de[r] ganze übrige Häring aber in proportionirliche Stück[e] durchgeschnitten, diese Stücke aber wieder in ihrer gan[]zen Ordnung zusammen geleget, als ob der Häring noc[h] ganz wäre. Alsdenn beleget man ihn auch wohl, wi[e] auch den Rand der Schüssel, mit Petersilie.

Der rohe Häring ist insonderheit für den gemei[nen] Mann und das Gesinde, eine Mittagsspeise, und wi[rd] in Begleitung allerley Vorkost, als: Erbsen, Grütz[e], Graupen, Linsen, Kartoffeln, und allerley Wurzelge[]wächse, gegessen. Auf sechs Personen können zwe[y] Häringe gegeben werden. Doch ist es auf vielen Ri[t]tergütern einiger deutschen Provinzen schon längst ge[]setzlich gewesen, der Person auf die Mahlzeit einen ha[l]ben Häring zu geben. Ja, es ist in einigen nicht we[it] von der Ostsee gelegenen Gegenden gebräuchlich, auch in den Winterabenden dem Gesinde Häring und Kar[]toffeln oder Rettig zu geben. Da aber hier der Häring nu[r] halb so theuer ist, als in den von Seestädten mehr ent[]legenen Provinzen, so muß solcher Gebrauch auch nicht eingeführet werden, wo man ihn bisher nicht ge[]habt hat.

Der rohe Häring wird auch mit Zwiebeln und Baumöhl, mit Aepfeln, oder mit Meerrettig, oder wie ein Salat, zugerichtet.

Häringe mit Zwiebeln und Baumöhl. Man tunket ...e Häringe in Wasser, zieht ihnen die Haut ab, schneidet sie ... Stücke, und legt sie in eine Schüssel. Darnach schälet und ...neidet man Zwiebeln ganz klein, streuet sie auf die Häringe, ...ßt Essig und Baumöhl darauf, und streuet Pfeffer dar...er her.

Häringe mit Aepfeln. Man zieht den gewaschenen Hä...gen die Haut ab, schneidet etliche Kerben oben am Rücken, ...d legt sie auf eine Schüssel; hernach schälet und schneidet man Ae...l würfelig, streuet diese, wie auch wohl gereinigte kleine Rosinen, ...r die Häringe, gießt Essig und Baumöhl darauf, und ...treuet sie, nach Belieben, mit Zucker oder mit Pfeffer.

Häringe mit Meerrettig. Man nimmt Häringe, häutelt ... zerstücket sie, und legt sie in eine Schüssel; darnach schabet ...r reibet man Meerrettig ganz fein, schneidet auch Zwiebeln ... Borsdorfer Aepfel klein, menget es durch einander, und ...uet es auf die Häringe, gießt Essig darauf, und reibet ...ker darüber.

Häring, als ein Salat, mit Essig und Baumöhl zu...ichtet. Es werden die Häringe einige Stunden oder auch ...n Tag, in Wasser geleget, bis sie nicht mehr so scharf ge...en sind, aus etlichen Wassern gewaschen, ihnen der Kopf ...eschnitten, und mit der Fläche eines Messers über und über ...opfet, weil sich auf diese Art die Haut am leichtesten abzie... läßt. Alsdenn sticht man bey dem Schwanze die Haut ein ...ig auf die Höhe, damit man sie anfassen könne, zieht sie ab, ...eidet vom Bauche ein schmahles Stückchen hinweg, fasset ...enn die Häringe beym Schwanze, reißt sie in der Mitte ent..., nimmt die Gräthen heraus, schneidet die Hälfte des Hä...es nach der Länge wieder von einander, und alsdenn das ...ge nach Belieben zu Stückchen; diese leget man in eine ...üssel, gießt Baumöhl und Essig daran, und streuet Scha...n, würfelig geschnittene Borsdorfer oder andere Aepfel, ...fer, und würfelig geschnittene Citronschalen darauf.

Außer dem, daß der Häring, auf jetzt erwähnte ...n roh und kalt genossen wird, kann er noch auf ...cherley Weise zubereitet, und gesotten, gebraten, ...cken, gefüllt, gespickt, mariniert 2c. werden.

Wenn der Häring gekocht, gebraten, oder mariniert ...en soll, muß er vorher ausgewässert, und dadurch ... Salz, so viel möglich ausgezogen werden; doch

muß

muß man verhüten, daß er nicht wasserfaul schmecke. In dieser Absicht werden die Häringe zuerst abgewaschen, alsdenn in ein Geschirr gethan, und mit frischem Wasser begossen. Man läßt sie 1, 2 bis 3 Tage wässern; nur daß sie alle Tage frisches Wasser bekommen. Alsdenn nimmt man sie heraus, und steckt ihnen hölzerne Spießchen durch die Augen, und an jedem Spieß 5 bis 6 Stück. Ein solcher ausgewässerter Häring heißt Fr. Hareng dessalé, Hareng pec oder bec. Nach dem Auswässern trocknet man ihn an der Luft, oder auch wohl im Küchenrauche. In diesem Zustande wird er mit märkischen Rüben gekochet. Man läßt die klein geschnittenen Rüben in einem Kessel, Schmortopfe oder einer Casserole für sich allein kochen, leget, wenn dieselben gar sind, den in Stücke zerschnittenen Häring hinzu, und läßt ihn mit den Rüben noch einen kleinen Sud thun. Man kann ihn auch, doch ohne ihn vorher trocken werden zu lassen, mit einer Zwiebel-Soße, mit einer Buttersoße, mit Erbsbrühe, mit Majoran, mit Sahne und Kümmel zurichten.

Häringe mit einer Zwiebel-Soße. Man schneidet gewässerte Häringe mitten entzwey, thut sie in einen Kessel oder Casserole, gießt Wasser darauf, setzt sie zum Feuer, und nimmt sie, wenn das Wasser einen weißen Gäscht bekommen hat, wieder vom Feuer. Unterdessen schälet man Zwiebeln, schneidet sie klein, thut sie in einen Tiegel oder Casserole, streuet Ingber, Pfeffer, Saffran und eine Handvoll geriebene Semmel darein, gießt Brühe oder Petersilienwasser darauf, und setzt es so auf Kohlen; thut ferner ein Stück Butter daran, und läßt es eine Weile kochen, bis die Zwiebeln weich zu werden anfangen, und die Brühe dick wird; legt alsdenn die Häringe hinein, läßt sie ganz gemächlich ein wenig kochen, und richtet sie alsdenn an.

Häringe mit einer Butter-Soße. Man nimmt gewässerte Häringe, zerschneidet sie, und läßt sie sieden. Alsdenn läßt man ungefähr $\frac{1}{2}$ Pfund Butter auswaschen, legt diese auf eine zum Anrichten gehörige Schüssel, streuet etwas geriebene Semmel und Muskatenblüthe darauf, gießt ein wenig Wasser daran,

setzt

...t es auf ein Kohlenfeuer, legt die Häringe darein, decket sie ...t einer Schüssel zu, und läßt sie eine gute Weile dämpfen. ...y dem Anrichten bestreuet man sie mit Muskatenblüthe.

Auf andere Art. Man läßt die gewässerten und zerschnit...en Häringe in einer Pfanne mit Wasser, so lange, wie har... Eyer, sieden, seihet alsdenn das Wasser wieder davon ab, ...t dagegen ziemlich viel Sahne, etwas Butter, und nur ein ...ig Fleischbrühe daran, würzet sie mit Jngber und Muska...blüthe, läßt sie noch ein wenig aufsieden, richtet sie an, und ...reuet sie noch mit ein wenig Muskatenblüthe.

Häringe mit Erbsbrühe. Man läßt Erbsen weich ko...n, querlet und streicht sie durch, und thut sie in einen Tie...; hernach läßt man ein Nößel gute dicke Sahne kochen, ...t diese unter die durchgestrichenen Erbsen, rührt es wohl ...ch einander, legt ein Stück Butter darein, wirft Muskaten...üthe und Jngber daran, und läßt es zusammen in einem ...gel über Kohlenfeuer kochen. Alsdenn legt man die abge...nen Häringe dazu, und läßt sie noch ein wenig kochen. ...h diesem röstet man würfelig geschnittene Semmel aus But...fein goldgelb. Bey dem Anrichten der Häringe streuet man ...geröstete Semmel darüber. Man kann auch würfelig ge...ittenen Speck mit unter die Semmel rösten.

Häringe mit Majoran. Wenn die Häringe abgesotten ..., thut man in einen Tiegel ein Stück Butter, geriebene ...mmel, Muskatenblüthe, Jngber und Majoran, gießt Brühe ...n, und läßt es kochen, bis es dick zu werden anfängt; als... legt man die Häringe hinein, welche noch ein wenig in ... Brühe kochen müssen, und richtet sie an.

Häringe mit Sahne und Kümmel. Man läßt 1 Nößel ...ne sieden; nimmt ferner 4 Eydotter, eine Messerspitze ...s Mehl, und ein Stück Butter, querlt dieses durch einan... gießt die gesottene Sahne hinein, und rührt es um, da... die Sahne nicht zusammen laufe; man wirft auch ein we... Kümmel dazu, und rührt es beym Feuer so lange ab, bis ... wenig dick wird. Endlich richtet man die abgesottenen ...nge an, gießt die Brühe darüber, und setzt die Schüssel ...in Kohlenfeuer, daß sich die Brühe ein wenig in die Hä... ziehe. Man muß aber wohl Acht haben, daß es nicht ...mmen koche. Endlich sprengt man abgeklärte Butter darüber.

Um die getrockneten Häringe zu braten oder zu rösten, bestreicht man dieselben mit Butter, bestreuet sie mit etwas Mehl, bratet sie auf einem Roste über gelindem Feuer fein goldgelb, und beträufelt sie öfters mit Butter. Wenn sie angerichtet werden, gibt man braune Butter dazu.

Häringe gebraten auf andere Art. Die Häringe werden erst gewässert, und alsdenn bey den Schwänzen aufgehängt, damit das Wasser aus- und ablaufe. Hernach wendet man sie in Mehl um, bäckt sie in brauner Butter, und bestreuet sie mit Jngber und Pfeffer. Sie werden auch trocken auf den Tisch gegeben, oder man macht eine Senfbrühe darüber.

Häringe in Papier gebraten. Man nimmt dergleichen Häringe, und hacket ihnen ein Spitzchen vom Schwanze, und ein Stückchen vom Kopfe weg; hernach nimmt man zu jedem Häring einen halben Bogen reines weißes Papier, beschmiert solchen recht dick mit Butter, legt den Häring darauf, und schlägt den obern und untern Theil vom Papier über denselben, und wickelt ihn recht ein. Das Papier wird auswendig ebenfalls mit Butter bestrichen, damit es, wenn es auf den Rost geleget und der Häring darin über gelindem Feuer gebraten wird, nicht verbrenne.

Den auf letztere Art in Papier gebratenen Häring, bringt man in seiner Einwickelung zu Tische, und leget einen neben dem andern auf die Schüssel hin, ohne den Rand derselben womit zu bestreuen. Will man aber diesen Brathäring zur Garnirung einer Schüssel Vorkost, als: Sauerkohl, Milchkohl, durchgestrichenen Erbsen u. s. w. haben, so muß das Papier davon genommen, und der Häring über die Vorkost hin geleget seyn; oder es wird derselbe auf den breiten Rand der Schüssel rings herum geleget, da er denn in zwo Hälften, im erstern Falle aber gar nicht zerschnitten, sondern ganz gelassen wird.

Die Brathäringe lassen sich auch mit einer braunen Soße ...reiten. Man gießt nähmlich, wenn die Häringe gebraten ..., eine Soße von klein gehackten feinen Kräutern, Salz, ...ffer, (auch Stachelbeeren, wenn es die Jahrszeit erlaubt) ...tern und einen Löffel voll Essig hinzu, und richtet sie mit ...onenscheiben warm an.

Um gebackene Häringe zu bereiten, werden die Hä...ge, nachdem man ihnen die Floßfedern nebst den ...äthen ausgeschnitten, auch die Milch oder den Ro... heraus genommen hat, 3 bis 4 Stunden in süßer ...lch eingeweichet, alsdenn sauber abgetrocknet, in ei... Soße eingetunket, und in Butter abgebacken. In ... Soße muß kein Zucker kommen, und man kann ... Mehl dazu mit Wein und ein Par Eyern anrüh... In eben dieser Soße kann Petersilienkraut ein...nket und mitgebacken werden. Sie dient alsdenn ... Garniren der Schüssel, worin die gebackenen Hä...e angerichtet werden.

Gefüllte Häringe. Wenn die Häringe 3 oder 4 ...e gewässert sind, nimmt man die Milch, hackt die...e, thut 2 Eydotter, ein wenig Petersilie, Ingber, ...ffer, Muskatenbluthe und ein wenig geriebene Sem... darein, macht ein Füllsel daraus, thut es in die Hä...e, und läßt sie in einer Bratpfanne mit heißer But...ein braun werden.

Gewässerte Häringe kann man auch spicken, und ...ach auf oben beschriebene Art braten.

...n die Häringe zu marinieren, nimmt man gewässerte, ...dem Rogen oder der Milch entledigte, und getrocknete ...inge, und läßt sie auf einem Roste ganz gelinde braten, ... Butter darauf zu tröpfeln. Man läßt sie kalt wer... schichtet sie fest an einander in eine Schüssel oder ...nderes gutes irdenes Geschirr, legt dazwischen alle...l Lorbeerblätter, Rosmarin, Citronenscheiben, grob

gestoßenen Pfeffer und Zimmet, und bestreuet sie damit. Endlich begießt man sie mit Baumöhl und gutem Weinessig, deckt sie wohl zu, beschwert sie, wenn man sie lange aufheben will, und verwahrt sie an einem kühlen Orte. Wer ein Liebhaber von Neunaugen ist, wird den also zubereiteten Häring eben so sehr nach seinem Geschmacke finden. Wollte man ihn etwann nicht kalt aus Essig haben, so kann man ihn wie Pflückhecht mit Sauerkraut, oder wie Schnäpel mit, in Scheibchen geschnittenen, märkischen Rüben anrichten.

Mit Häringen kann man auch Hühner und Kapaunen spicken; siehe unter Huhn.

Häringsbrühe über andere Fische. Die Häringe, nachdem sie gewässert und in Stücke geschnitten worden, und eine Weile in Wein oder Essig gelegen haben, werden ganz klein gehackt, in zerlassene Butter gethan, und unter stetem Rühren mit einander geröstet. Alsdenn gießt man Wein daran, läßt es noch eine Weile sieden, preßt es hernach durch, thut Zucker, Muskaten-Blüthe und Citronenmark daran, und läßt es aufsieden. Beym Anrichten kann man Zucker oder Baum-Oehl, nebst gehackten oder ganzen Kapern dazu thun.

Endlich wird der Häring auch gebraucht, um schöne wohlschmeckende Pasteten davon zu verfertigen. In dieser Absicht werden gewässerte und getrocknete Häringe zuvörderst in eine tiefe Schüssel gethan, und mit einer Beitze begossen, welche aus Weinessig, Salz, gestoßenen Nelken und Muskatenblüthe, Zwiebeln, Petersilie, Thymian und Basilien, besteht. Gedachte Species werden nebst Lorberblättern und Citronenschalen klein gehacket, zu dem Weinessig gethan, und durch einander geschlagen, und die Häringe damit übergossen. Man deckt hierauf die Schüssel zu, und läßt es eine Weile stehen.

)en. Sodenn setzt man die Häringe mit der Beitze und nit Butter auf das Feuer, damit sie davon zwar ziem- :ch durchzogen, aber nicht so weich werden, daß sie her- ach beym Backen in der Pastete zerkrümeln und aus nander gehen können. Hierauf nimmt man von andern ischen Häringen die Milch, und von Gräthen abge- nderte Mittelstücke, die nebst der Milch etwas aus- :wässert worden, hacket dieses mit fein geriebenem brod, auch etwas in Milch geweichter und wieder aus- drückter Semmel, nebst abgeklärter Butter, auch ei- gen Eyern, fein zusammen, thut geriebene Muska- nnuß, fein gehackte Petersilie und geriebene Citron- ichale hinzu, und wenn das Gehäck zu dünn seyn soll. , muß man es mit geriebenem Brode verdicken. Von esem Gehäcke nun streicht man unten in die Pastete, zt den Häring, der in Hälften oder in kleinere Stücke eschnitten, Kopf und Schwanz aber davon genommen on muß, darauf, bedeckt den Häring mit dem Gehäcke, eses aber mit einem Oberblatte von Blätterteig. eym Anrichten kann man eine beliebige Soße hinein un. Gemeiniglich nimmt man hierzu Zwiebeln, Pe- :silie, Sardellen, oder statt deren ein Stück von gutem vas ausgewässerten Häring, und Kapern. Dieses er wird mit geriebener Muskatennuß, ein wenig ge- ßenem Pfeffer, weißen Baumöhl, Weinessig und ei- m Löffel voll Senf zusammen gerühret und eingegos- ı, welche Soße einen hohen Gout zu der Härings- istete abgibt.

Die getrockneten und geräucherten Häringe, oder Bücklinge, insonderheit die Speckbücklinge oder :ckhäringe, sind von ganz angenehmen Geschmacke. er gemeine Mann gibt ihnen den Nahmen Appétit, il sie die Lust zum Trinken vermehren. Wenn man aber ohne Nachtheil essen will, muß man einen star-

 ken

ken Magen besitzen, in keiner Präservationscur begriffen seyn, und keine Hoffnung auf sie setzen, um sich damit fett zu machen. Man kann sie roh essen, oder wie die Häringe backen (s. oben, S. 803), oder braten, oder in Eyerkuchen bringen.

Weil die Speckbücklinge der Länge nach von einander gespalten, und also besser durchgeräuchert sind, werden sie, wenn sie mit Butter bestrichen, auf einen Rost geleget und gebraten werden, mit mehrerm Wohlschmack, als die trocknen Bücklinge, gegessen.

Ehe die trocknen Bücklinge auf den Rost geleget werden, werden sie am Rucken aufgeschnitten, daß sie breit werden, von dem Eingeweide entlediget, und auf eine Schüssel geleget, und, wenn sie allzu dürre sind, mit Bier begossen. Wenn sie solcher Gestalt eine Zeit lang gelegen haben, nimmt man sie heraus, überschmiert sie dick mit Schmalz, oder recht ausgewaschener Butter, legt sie auf den Rost, und läßt sie langsam auf Kohlen braten. Beym Anrichten gießt man noch braun gemachte Butter darüber, und tröpfelt, nach Belieben, auch Citronensaft daran.

Will man Eyerkuchen mit Bücklingen füllen, so müssen diese in ganz feine und dünne Stücke geschnitten seyn, und, so bald die Eyer in die Pfanne zum backen geschüttet worden, oben darauf geworfen werden, ehe der Kuchen hart wird, und man ihn umwendet.

Nächst dem Nutzen der Häringe und Bücklinge bey unsern Mahlzeiten, werden ihnen noch in verschiedenen Krankheiten große Arzeneykräfte beygeleget, für deren Richtigkeit und unfehlbare Wirkung aber ich nicht Bürge seyn mag, ob ich gleich dieses ihnen nachrühmen muß, daß, wenn sie gleich nicht die Hülfe leisten, weshalb man sie anpreiset, sie doch auch in den meisten Fällen eben keinen Schaden stiften dürften. Ich will einige derselben, aus der großen Menge medicinischer Haus-

Mit-

ttel, anführen, die mir die erweislichsten und zu-
glichsten zu seyn scheinen. Die so genannte Seele
r vielmehr die Blase des Häringes, soll ein bewährtes
ttel wider die Verstopfung des Harnes seyn, wenn man
he derselben in heißem Brunnenwasser so lange um-
ret, bis sie zergangen sind, und so warm, als es der
nke leiden kann, ihm zu trinken gibt. Eben diese
Wirkung soll auch erfolgen, wenn die Blase ge-
et und zu einem Pulver zubereitet wird. Ein Hä-
gegen die Nacht gegessen, und nichts darauf ge-
ken, soll den Husten vertreiben. Diese Cur aber
te denen, die einen Häring zu essen pflegen, um
mehr trinken zu können, unleidlich seyn. Die
ch vom Häring, mit etwas Butter geröstet, und
ach durch ein Tuch gepreßt, soll ein gutes Mittel
erfrorne Glieder seyn, wenn diese Salbe auf ein
r gestrichen, und darüber geleget wird; auch soll
lbe den Schmerz und das Jucken, welches man
rfrornen Gliedern bey jeder Aenderung des Wet-
empfindet, vertreiben. Ein über den Rücken
altener Häring, auf die Fußsohlen gelegt, soll
Flüsse vom Haupte abziehen, die Wassersucht ver-
n, und die Fieberhitze mindern. Die Härings-
e gibt ein stets fertiges Klystier ab, und wird in-
erheit in der Wassersucht und im Hüftweh empfoh-
wenn solcher vorher mit Korinthen abgekocht wor-
Ein Umschlag von Häringslake wird als ein
vahrungsmittel vor dem kalten Brande angeprie-
Wenn jemand von Schlangen und Nattern,
von einem tollen Hunde, gebissen worden, wird
ohlen, nächst einem Essigtrank, und wenn die
nde mit Essig vorher ausgerieben worden, einen
erissenen Häring von der inwendigen Seite also
ie Wunde zu legen, daß dieselbe ganz mit demsel-
gedecket werde.

Das Fullerische Häringspflaster, welches gebraucht wird, wenn die fieberhafte Materie den Kopf angreift, die Lebensgeister unterdrückt, und eine Dummheit oder Schläfrigkeit erwecket, ist an vielen Orten berühmt, und wird also verfertiget. Man nimmt von der weißen, frisch und zu rechter Zeit gegrabenen Zaunrübe (Bryonia), wenn sie trocken ist, ein Pulver zu 4 Loth, 6 Loth schwarze Seife, 8 Loth Bücklinge, und 3 Loth Salz, vermischt dieses mit einander, und bindet es auf die Fußsohlen, womit alle 12 Stunden abgewechselt werden kann.

In der Pest und in pestartigen Fiebern, soll der Häring sehr heilsam seyn; welches Dodd mit dem Zeugniß des jüdischen Arztes, Brudus Lusitanus, in seinem Buche de victu in febribus, beweiset. Dieser schreibt, man solle zur Pestzeit dafür sorgen, daß der Kranke, was er zu sich genommen, auch bey sich behalten möge, weil seine Natur sonst bey überhand nehmender Kraftlosigkeit, der Krankheit nicht widerstehen könne. Hierzu soll ein gesalzener, leicht zu verdauender Fisch, vornehmlich der geräucherte Häring dienlich seyn, da er den Magen von den darin befindlichen verdorbenen Feuchtigkeiten trocknet, Appetit und Durst erwecket, und einen verdorbenen und von Ekel widrigen Magen in Ordnung bringt. Nur muß der Kranke sich, eine Stunde nach dem Genuß desselben, vom Trinken enthalten; hernach aber kann er ein Glas kaltes Wasser zu sich nehmen, wodurch der Magen gestärket, und der Ekel gehoben wird.

Von einigen Aerzten wird der Gebrauch des Häringes, zur Reinigung stinkender Geschwüre, für heilsam gehalten; so wie der getrocknete und zu Pulver zerriebene, und also in das Getränk gemischte Rogen, die verstopften Harngänge eröffnen soll. Der Asche

von

ı einem verbrannten Häringe wird die Kraft, Nieren- und Blasensteine zu zermalmen, bey- gt.

Folgende Verse, die ein gewisser Arzt Laurentius ver- gct, ein Herzog in den Niederlanden aber, wie sie auf ei- alten Tafel gestanden, in seinem Speisesahl aufhängen las- enthalten viel tröstliches, zum Ruhm des Häringes, aber schlechteres Latein:

Halec salsatum, crassum, blancum, graue, latum,
Illud dorsatum, scissum, peruentrificatum,
Huic caput ablatum, sic pellibus excoriatum,
Intus mundatum, crudum, vel igne crematum,
Illi cepe datum, per panem rustificatum,
Hoc si coenatum, dum transis nocte cubatum,
Id theriacatum, velut antidotum preciatum,
Quod parit optatum potamen largifluatum,
Dans de mane ratum guttur rebisondo paratum,
Haustum, prostratum, reparat, mediatque palatum,
Et caput & pectus desiccat phlegmatisatum,
Dans vrinatum cito, mox deinde cacatum,
Dirigit inflatum, penetrando cibum veteratum.
Hoc medicamentum fert *Laurens* versificatum.

HRIST. FRANC. PAULINI de quartana ab halece curata, st. im *Append. ad Dec. II. A. V. Eph. Nat. Cur.* S. 16, f.

Ein bewährtes Präservativmittel gegen die rnviehseuche, ist, dem Viehe an demselben Tage, es ausgetrieben werden soll, einem jeden Stück ei- ı Häring, welcher vorher in reinem Theer (wozu ımlich kein Oehl oder Thran gegossen ist,) tüchtig gewendet worden, in den Hals zu stecken, und zwar daß der Kopf des Häringes voran kommt; wobey n die Einrichtung machen kann, daß einem alten r großen Stücke Vieh ein großer, einem Rinde aber kleiner Häring gegeben werde.

(Nach dem Berichte der Bresl. Samml. v. J. 1719, S. 320, hat ein Wirth zu Rastenburg in Preußen, sein Vieh dadurch gerettet, daß er demselben des Morgens einen mit Theer bestrichenen Häring einstecken lassen. Vielleicht dürfte aber dem Theere, in diesem Falle, mehr, als dem Häringe, zuzuschreiben seyn.

In Frankreich werden die frischen Häringe beym Fischfange zur Lockspeise oder zum Köder gebraucht, und zwar so stark, daß dadurch die ohnehin ungeheure Consumtion derselben noch ungemein vergrößert wird. Jeder Fischer auf der Küste von Dieppe braucht bey jeder Ausfahrt 7 bis 800 Häringe für die Ausspannung seiner Netze, und jeder Fischer macht bey bequemer Witterung viele Ausfahrten in einer Woche.

Auf den Küsten von Norwegen düngen die Einwohner ihr Land mit dem, was von den eingesalzenen Stockfischen und Häringen weggeworfen wird. In Newfoundland thun sie eben dasselbe, welches an beyden Orten von solcher Wirkung ist, daß sie keine von allen reichen Düngungen stärker haben kann.

Nach dem Berichte des Hrn. Prof. Schreber, im 5 B. seiner neuen Cameralschr. S. 468, aus einem Briefe vom 3 Sept. 1765, gelangte ein gewisser Amtmann zu 16 Tonnen verdorbener schwedischer Häringe, die weggeworfen werden sollten. Er ließ sie auf den Misthof bringen, und mit Stroh, hauptsächlich aber mit Streuling von Kiennadeln vermengen und bedecken. Nachdem sie so lange gelegen hatten, bis sie verfault waren, welches zwar nicht ohne gar übeln Geruch, wie man leicht denken kann, geschah, ließ er diesen animalischen Dünger auf das Gerstenfeld, welches Sandland in niedrigem Felde war, bringen. An statt, daß sonst die Gerste von gar kleinem Wuchse war, ist sie auf den mit Häringen gedüngten Grundstücken fast mannshoch gewachsen, und hat große und volle Aehren getragen.

Vom

om Häring und Häringsfang, s. Bresl. Samml. 6 Vers. Dec. 1718, S. 1994 — 1998.

aubwürdige Nachricht von der großen weißen Härings-Fischerey in Schottland, welche von den Holländern bei der Insel Zetland jährlich allein getrieben wird; die Art und Weise, wie der Häring gefangen, eingesalzen, und in Tonnen eingepacket wird; Vorschrift, wie die Engländer diese nutzbare Handlung treiben können rc. aus dem Engl. übersetzt. Bremen, 1750, gr. 8. 3 B.

aturgeschichte der Häringe, st. im 9 Th. der öcon. physikal. Abhandl. Lpz. 1756, 8. S. 105—138, und 10 Th. S. 350—358.

achricht vom Häring und Häringsfang, st. im 70 St. des 3 Th. des Reichs der Nat. und Sitten, Halle, 1758, gr. 8.

r la pêche du Hareng & de la Morue, st. im *Journ. oecon.* Avr. 1759, S. 180 — 183.

atürliche Geschichte des Härings, st. im 6 St. des 23 B. des Hamb. Magaz. 1759, 8. S. 563 — 583.

on dem Häring, und von dem Handel, der damit getrieben wird, s. das 3 St. des 4 Th. der neuen Auszüge rc. Frf. und Mannh. 1766, 8. S. 33 — 40; 4 St. S. 49 — 61, und 5 St. S. 65 — 73; desgl. im 49 — 53 St. der gel. Beytr. zu den braunschweig. Anzeig. v. J. 1770.

on den Heringen, s. das 16 — 18 Blatt der Berlin. Beschäftig. und Lesereyen, v. J. 1770.

aturgeschichte der Häringe, st. im 4 Jahrg. der Mannigfaltigkeiten, Berl. 1773, gr. 8. S. 33 — 43.

ersuch einer vollständigen Natur- und Handlungsgeschichte der Häringe, zum Nutzen und Vergnügen, von Fried. Sam. Bock. Königsb. 1769, gr. 8. 7 B.

Nic. Chiliani Nachricht von dem Wismarischen Häringsfang, und von Spick-Aalen, it. von dem Worte Häring, Halex, Pöckel rc. st. im 12 Vers. der Bresl. Samml. Apr. 1720. Cl. 4, Art. 4.

ssay towards a natural history of the herring, by *Jac. Solas Dodd.* Lond. 1750, 8.

elation sur l'abondance des harengs dans le Nord, avec des reflexions sur leur passage, par Mr. *Jos. du Fresne de Francheville,* st. in der *Gaz. litter. de Berl.* v. 20 Mai 1765, S. 157, f.

Ant. à Leeuwenhoek observationes circa harengos, st. in Dessen *Epistt. physiolog.* Delphis, 1719, 4. S. 395, sqq.

Pauli Neucranzii exercitatio medica de Harengo, in qua principis piscium exquisitissima bonitas summaque gloria asserta & vindicata. Lubec. 1654, 4.

Carl Heinr. Rappolt vom Abzug der Häringe aus Preußen, st. im 33 St. der Königsb. Intell. v. J. 1739, und im 5 B. des erläut. Preußen, S. 443 — 501.

Mart. Schoochii diss. de harengis, vulgo halecibus dictis. Groning. 1649, 8.

Anatome Arengae, st. in *Marci Aurel. Severini* zootomia, S. 373, und in *M. B. Valentini* amphith. zoot. Frf. M. 1720, f. P. 2, S. 133.

Die holländische Goldgrube, welche den hochlöbl. schwedis. Reichs-Ständen bey dem im J. 1746 und 1747 zu Stockholm gehaltenen allgemeinen Reichstage entdecket worden von einem schwedischen Tydelekur. Aus dem Schwed. übers. st. im 5 St. des 2 B. des Hamb. Magaz. S. 499 — 510.

Mart. Tydelekursons Anmerkungen darüber, st. eb. das. S. 511 — 523.

Häring, (Bökel-) siehe oben, S. 752.
— — (Brack-) siehe oben, S. 754.
— — (Brand-) siehe oben, S. 741.
— — (Frischer) } siehe oben, S. 740.
— — (Grüner) }
— — (Hohl-) } siehe oben, S. 741.
— — (Jacht-)
— — (Jungfern-)
— — (Maajekens- Maikens- oder Mädchens-)
— — (Salz-) siehe oben, S. 752.
— — (Schoß-) siehe oben, S. 741.
— — (Stank-) siehe oben, S. 754.
— — (Tonnen-) siehe oben, S. 752.
— — (Voll-) siehe oben, S. 741.
— — (Weißer) siehe oben, S. 740.
— — (Wrack-) siehe oben, S. 752, und 754.
Härings-Blick, siehe oben, S. 729, und 739.
Härings-Brühe, siehe oben, S. 749.
— — — über andere Fische, siehe oben, S. 804.
Härings-Büse, siehe oben, S. 738, und 771, f.
Härings-Handel, siehe oben, S. 757, fgg.

rings-Jäger, siehe oben, S. 740.
rings-König, siehe oben, S. 728.
rings-Krämer, siehe oben, S. 792.
rings-Lake, siehe oben, S. 749.
rings-Mewe, siehe oben, S. 717.
ings-Nase. 1. Im Scherze, eine Benennung ner stumpfen Nase, wegen der Aehnlichkeit mit dem umpfen Kopfe eines Häringes.

2. Ein Beynahme, welchen die Thüringer, wen ihrer vorzüglichen Begierde zu diesem Fische, erlten haben; siehe oben, S. 795.

ings-Packer, siehe oben, S. 750.
ings-Pastete, siehe oben, S. 804.
ings-Pflaster, siehe oben, S. 808.
ings-Salat, siehe oben, S. 799.
ings-Tonne, siehe oben, S. 749, und 773.
ings Weib, siehe oben, S. 792.
ings-Zeit, siehe oben, S. 729.
inger, siehe oben, S. 792.
melin, siehe Hermelin.
nen, siehe Harm.
-Tonne, } siehe unter Härten.
-Wasser, }
e, die Eigenschaft eines Dinges, da es hart ist, in schiedenen Bedeutungen.

1. Das Vermögen, einem Stoße oder einer leitlichen Veränderung zu widerstehen, sowohl absolu wo die Härte eine Eigenschaft aller Körper ist, als h, und zwar am häufigsten, verhältnißweise, das rmögen, diesen leidentlichen Veränderungen in ei merklichen Grade, mehr als andere ähnliche Din zu widerstehen. Die Härte des Holzes, eines eines u. s. f. Dem Eisen den rechten Grad der rte geben, es gehörig härten. Das Eisen verliert seine

seine Härte, wenn es weich wird. Die Härte der Haut, der Hände, des Brodes u. s. f.

2. Figürlich.

1) In Ansehung des Vermögens den leidentlichen Veränderungen zu widerstehen.

(a) Das Vermögen, die Fertigkeit, den sinnlichen Eindrücken von außen Widerstand zu leisten, solche nicht zu empfinden. So sagt man von einem Menschen, der gegen die Witterungen, gegen die Beschwerden u. s. f. abgehärtet und unempfindlich ist, er besitze eine große Härte. Noch mehr

(b) Im sittlichen Verstande. α) Die Härte der Stirn, das Vermögen, die Fertigkeit, den Empfindungen der Scham zu widerstehen. β) Das Vermögen, und in engerer Bedeutung, die Fertigkeit, allen Bewegungsgründen Widerstand zu leisten. γ) In engerer Bedeutung, das Vermögen, die Fertigkeit, den Empfindungen des Mitleidens zu widerstehen, die Fertigkeit von anderer Noth nicht gerühret zu werden, ein gelinderer Ausdruck für Unbarmherzigkeit. Eine Bitte mit vieler Härte verwerfen. δ) Die Fertigkeit, die Mäßigung in Beurtheilung anderer und im Widerstande gegen ihr unrechtmäßiges Verhalten, zu unterlassen; die Strenge. Einen Fehler mit vieler Härte, oder nach der Härte bestrafen. Die Härte des Schicksales. Jemanden mit vieler Härte begegnen, wo es oft ein glimpflicher Ausdruck für Grobheit, Ungestüm u. s. f. ist. ε) Die Härte des Kopfes, die Ungelehrigkeit, das Unvermögen, eine Sache zu fassen, oder zu begreifen.

2) In Ansehung der Mühe, welche man anwenden muß, den Widerstand eines harten Körpers zu überwinden, ist es nur in einigen Fällen üblich. Die

te des Leibes oder des Stuhlganges, derjenige
er der Gedärme, wo der Stuhlgang mit Mühe,
Beschwerde verbunden ist, oder wohl gar ausbleibt.
he Hart-Leibigkeit. Die Härte der Buchsta-
da sie in der Aussprache mehr Anstrengung erfor-
als andere.

3) Besonders in Ansehung der damit verbundenen
ngenehmen Empfindung. a) In den schönen Kün-
Die Härte der Schreibart, des Styls. Die
te der Manier, oder des Pinsels, in der Mahle-
der Mangel der gehörigen Vertreibung der hellen
en mit den dunkeln, der Mangel der Vermischung
Umrisse; die Trockenheit. Der erste griechische
l in den Bildwerken hatte noch viel Härte.
Die Eigenschaft einer Sache, da sie in einem sehr
lichen Grade unangenehm, schmerzlich, empfind-
beschwerlich ist. Die Härte des Winters, einer
afe, einer Sclaverey.

Siehe auch Härtigkeit.

n, Niederf. harden, hart machen, insonderheit
Metalle, durch Schlagen und Zusammenpressen;
Th. XIX, S. 278. Das Eisen härten, siehe
X. S. 658, f. Imgleichen figürlich, gegen die
ichen Eindrücke von außen unempfindlich machen;
ir doch außer der höhern Schreibart abhärten üb-
c ist. Imgleichen im sittlichen Verstande; wofür
im Hochdeutschen lieber verhärten sagt.

Daher die Härtung, Fr. Detrempe, Trempe;
Härt-Tonne, bey den Eisenarbeitern, eine Ton-
it Härtwasser, den glühenden Stahl darin abzulö-
und ihn dadurch zu härten; das Härt-Wasser,
aus Lauge von Salz, Salpeter, oder Urin, oder
Knoblauchssafte zubereitetes Wasser, den glühen-
den

den Stahl darin abzulöschen und ihn dadurch zu härten, welches auch das Löschwasser genannt wird.

Härtern, (der) in einigen Gegenden eine Benennung sowohl des Hartriegels, als auch der Rainweide, beyder wegen der Härte ihres Holzes.

Härtigkeit, das ohne Noth verlängerte Hauptwort Härte, welches statt dessen nur noch im g. L. üblich ist, dagegen man sich in der edlern Schreibart, wie in andern Fällen lieber des Abstracti auf e bedienet. So wohl im eigentlichsten Verstande, wo Hardigkeit und Hardheit vorzüglich im Niedersächs. üblich sind; als auch im figürlichen. Die Härtigkeit des Stuhlganges, des Leibes.

Härtlich, ein wenig hart. Das Fleisch ist noch etwas härtlich. Imgleichen ein wenig sauer. Härtlicher Wein. Das Bier schmeckt härtlich. Nieders. hardlik.

Härtling, (der) ein im gem. Leben übliches Wort, gewisse harte Körper zu bezeichnen. Im Hüttenbau sind die Härtlinge gewisse harte Schlacken, welche von einem eisenhaltigen Kiese herrühren, sich in den Herd setzen, schwer zu schmelzen sind, und das Zinn spröde machen. Im Oberdeutschen hingegen werden die sauern unreifen Weinbeeren und Weintrauben an manchen Orten Härtlinge genannt, wofür an den meisten Herling üblicher ist; siehe dieses Wort.

Häscher, (der) eigentlich, der da haschet, doch nur noch in engerer Bedeutung an einigen Orten ein Nahme der Gerichtsknechte, so fern sie zur Erhaschung flüchtiger Verbrecher, imgleichen zur Erhaltung der öffentlichen Ruhe, besonders zur Nachtzeit, und zur Erhaschung der Störer derselben bestimmt sind. An andern Orten werden sie Büttel, Schaarwächter, in Nürnberg

Schützen, in Leipzig Knechte, oder Rathsknech-
n Bremen Waldknechte, eingentlich Gewaltknech-
s. f. genannt.

(die) im g. L. einiger Gegenden, das weibliche
hlecht der Vögel, welches am häufigsten die Sie
nnt wird.

(der) ein Fisch; siehe den folg. Artikel.

ng. (der) 1. Ein eßbarer Flußfisch, welcher dem
te gleicht, größer als ein Häring wird, und oft
)fund wieget; Cyprinus Dobula *Linn.* Fr. Van-
, Vandoise, Vendoise. Er wird in Meißen auch
le, Heßle, Heßling, im Oberdeutschen Haßle,
lung, in Dänemark Hessel, Hesseling, an an-
Orten aber auch Döbel und Mayfisch genannt.
at auf beyden Seiten nach der Länge hin einen
strich. Er wird von Einigen für eine Art kleiner
el gehalten, und lebt auch in den Landseen und
ien. In der Dosse, die sich in die Havel ergießt,
in der Oder ist er häufig. Er leichet im April.
at außer dem Rückgrath wenig Gräthen, und ein
es, gutes, schmackhaftes Fleisch. Im Winter
(insonderheit der in stehendem Wasser lebende,)
r, und nicht gut zu essen. Man kochet ihn ent-
aus dem Salze, oder mit einer Butterbrühe.
pflegt ihn auch zu backen oder zu braten; doch
ckt er gesotten besser, als gebraten. Er dient
füglich zum Köder beym Fangen der Raubfische;
Th. XIII, S. 593, f.

Ein anderer, diesem ähnlicher, und nur in der
gern Größe verschiedener Fisch, Cyprinus Jeses
führt in Obersachsen und in einigen oberdeutschen
nden gleichfalls den Nahmen Häseling, Häß-
Heßling. Er schwimmt sehr schnell, und
zuweilen wie ein Pfeil aus dem Wasser hervor;

daher er im Deutschen den Nahmen **Häseling**, vo
dem alten hasen, (siehe **Hastig**) eilen, seinen Nahmen
hat, und im Lat. Jaculus piscis, von den Franzosen
aber Darceau oder Dard (Pfeilfisch) genannt wird.

3. In einigen oberdeutschen Gegenden ist auch di
Elritze, Cyprinus Phoxinus *Linn* unter dem Nahmen
Häseling oder Haselung bekannt.

Häseln, was von der Haselstaude ist. Eine häseln
Ruthe. Ein häselner Reif.

Häsinn, siehe Hase.

Häspe, siehe Haspe.

Häßlich. (*) 1. Eigentlich, in einem hohen Grade un-
gestaltet, so daß dadurch Ekel, Schrecken und Abscheu
erwecket wird, im Gegensatze des schön. Ein häßli-
ches Gesicht. Häßlich aussehen. Häßliche Geber-
den machen.

2. In engerer Bedeutung, schmutzig, unrein, ga-
stig, in welchem Verstande es nur im g. L. üblich i.

Sich

(*) Bey dem Grafen **Werner von Honberg**, einem de
schwäbischen Dichter, hessuilich, von der Gestalt; im Dä
häslich, im Schwed. haesslig, haskelig und hiskelig. Ma
leitet dieses Wort gemeiniglich von Haß ab, und erkläret e
durch, Haß erweckend, Haß verdienend; eine Ableitung, we
che wahrscheinlich genug ist, zumahl da auch die Niedersach
sen von Haat, Haß, hätsch, hätsk, haben, solches aber n
noch für heftig, von der Kälte gebrauchen. Indessen verlie
doch diese Ableitung viel von ihrer Wahrscheinlichkeit, wen
man erwäget, daß häßlich, in dieser Gestalt bey allen Schrif
stellern sehr sparsam vorkommt, wohl aber bey dem **Ottfried**
egislich, und bey spätern oberdeutschen Schriftstellern, aislich
welches eigentlich fürchterlich, schrecklich bedeutet, und woh
auch das heutige Niedersächs. aisk, eisch, häßlich, garstig, da
alte Oberdeutsche und noch jetzige Niedersächs. aisen, fürchte
grauen, schaudern, das Angelsächs. Oga, Ege, Egsa, Furch
Entsetzen u. a. m. gehören. Der Hauch findet sich auch im
Schwed. wo Haske, Isländ. Haski, Gefahr, ist; imgleiche
in den ältern oberdeutschen Mundarten, wo hasen für schr
cken, und erhasen für erschrecken, vorkommt. Auf ähnlich
Art scheint häßlich, oder alsdann vielleicht richtiger häslich
aus aislich entstanden zu seyn. Man mag nun eine Abstamm
ung annehmen, welche man will, so wird dieses Wort in al
len Fällen richtiger mit einem ä als mit einem e geschrieben.

Digitized by Google

ich die Hände häßlich machen. Häßliche Wäsche, ißliche Kleider, beschmutzte. Häßliche Gassen, thige.

3. Figürlich. 1) Im moralischen Verstande, ändlich, in einem hohen Grade lasterhaft. Ein ßlicher Mensch. Häßliche Reden führen. Ein ßliches Laster. 2) In weiterer Bedeutung wird im g. L. häufig von einem hohen Grade einer jeden angenehmen oder bösen Sache gebraucht. Einen ßlichen Fall thun, einen sehr gefährlichen. Es sehr häßliches, unangenehmes, unfreundliches, etter. Ein häßlicher Fehler, ein sehr grober, mpflicher Fehler.

ing, ein Fisch; siehe Häseling.

heln, so nur im Oberdeutschen üblich ist, liebkosen, kosend streicheln; daher verhätscheln daselbst für ärteln gebraucht wird.

el-Lerche, Haubenlerche; siehe unter Lerche.

eln, mit einer kleinen Haube bekleiden, ein bey Jägern für hauben vornehmlich übliches Wort, man die Falken häubelt, wenn man ihnen die pe aufsetzt; siehe Th. XII, S. 140.

:, siehe Hauer.

ln, kleine Hausen, Häuflein machen. Das Heu feln, es, wenn es auf der Wiese getrocknet ist, in e Hausen aufsetzen.

Im g. L. ist das Häufeln, Niedersf. Hüpken, auch eine ines Kartenspieles, da so viele Häuflein gemacht werden, ielende Personen sind.

1, in Schlesien heffen, im Niedersf. hopen, hö- und hüpen, zu Hause bringen, d. i. mehrere Din- ersammeln.

. Eigentlich, sie auf und über einander versam- . Die Erde um ein Gewächs, um einen Baum häufen.

häufen. Einen Scheffel häufen. Ein gehäufter Scheffel.

2. Sie neben einander versammeln; in welcher Bedeutung es doch im Hochdeutschen veraltet ist, wo man es,

3. am häufigsten mit dem Nebenbegriffe der Menge, der Vielheit braucht, viele Dinge einer Art hervor, oder zusammen bringen. Geld mit Geld häufen. Imgleichen als ein Reciprocum, sich häufen, zahlreicher werden. Die Zuschauer häufen sich alle Augenblicke. Die Geschäfte haben sich sehr gehäufet. Hier häufen sich die Begebenheiten.

Häupter, siehe Haupt.

Häusel-Groschen, an einigen Orten Obersachsens, dasjenige Geld, welches die Häusler oder Hausleute an statt des Zehenten, dessen sie nicht fähig sind, den Pfarrherren und Küster jährlich zu geben verbunden sind, und welches gemeiniglich ein Groschen ist.

Häuser, siehe Haus.

Häusler, im gem. Leben, besonders auf dem Lande, 1. geringe Bauersleute, welche mit keinem Hause angesessen sind, sondern nur bey andern zur Miethe wohnen, und auf dem Lande das sind, was in den Städten die Schutzverwandten sind. Im Niedersf. Hüsselt, Hüssent, Hüssel, Hüsling, Einlieger, Instmann, im Oberd. Inmann, Gädemer, Budner, Hausinne, an andern Orten Hausleute, Hausgenossen, Häuslinge. Siehe Haus-Genoß.

2. In einigen Gegenden werden auch diejenigen Landleute, welche zwar ein eigenes Haus, aber wenig oder gar keinen Acker haben, Häusler genannt. In Niedersachsen heißen sie Brinksitzer, in Schlesien Angerhäusler, und sind von den Kotsassen oder Kossaten noch verschieden; siehe dieses Wort, ungeachtet

man

auch diese zuweilen mit dem Nahmen der Häus-
zu belegen pflegt.

Die Häusler und Einlieger besitzen zwar keine
ndere, in zu bewirthschaftenden Grundstücken be-
nde, eigene Nahrung, noch auch eine herrschaftli-
Wohnung, sondern wohnen nur bey den Bauern
andern Einwohnern des Dorfes, unter der Be-
ung, ihnen in ihren häuslichen Geschäften vor-
ich auf mancherley Art zur Hand zu gehen, zur
the; dem ungeachtet bringt es in vielen Ländern
Provinzen die Gewohnheit mit sich, und in eini-
wie z. B. in der Neumark, ist auch durch öffent-
Landesgesetze verordnet, daß solche Personen der
schaft des Ortes gewisse Dienste leisten müssen.
einigen Orten wird solchen Leuten, sich eine eigene
hnung auf dem herrschaftlichen Grund und Boden
ihre eigene Kosten zu erbauen, erlaubet; alsdenn
wird bloß ein jährlicher Grundzins, ohne sich zu
issen Diensten verbindlich zu machen, erleget.
hören hingegen die Häuser, worin dergleichen Per-
n wohnen, der Herrschaft oder andern Einwohnern
Dorfes, so sind sie dafür gewisse Dienste zu leisten
unden.

Der Grund, warum die Häusler der Herrschaft, ob sie
h von derselben weder Wohnung noch sonst etwas genießen,
uch gewisse Dienste verrichten müssen, ist wohl dieser, daß
als ein Aequivalent des an vielen Orten gewöhnlichen
utzgeldes anzusehen ist. In Schlesien und vielen andern
dern, müssen diejenigen Unterthanen, welche unter der Ge-
barkeit einer Grundobrigkeit leben, derselben, wenn sie
nicht wirklich dienstbar sind, doch wenigstens ein gewisses
utzgeld entrichten. Dieses Schutzgeld ist in den churbran-
urgischen und pommerischen Ländern an den wenigsten Or-
gebräuchlich, indem die Menge der Einwohner nicht so groß
daß nicht ein jeder derselben zu gewissen Dienstleistungen
flichtet seyn sollte. Wenn nun die Häusler und Einlieger,
so wie andere, an dem herrschaftlichen Schutze einen An-

 theil

theil haben, so ist daraus vermuthlich die Verbindlichkeit entstanden, der Herrschaft, an statt des in andern Gegenden gewöhnlichen Schutzgeldes, gewisse gemäßigte, und auf ein sehr Geringes gesetzte Dienste zu leisten.

Diese Dienste werden entweder von der Herrschaft bey ihrer Annehmung festgesetzet, oder sie sind schon vorhin durch Gesetze oder allgemeine Landesgewohnheiten bestimmet. Solche Häuser werden entweder von beweibten oder einzelen Personen bewohnet; und gemeiniglich ist die Einrichtung gemacht, daß von den unbeweibten zwo oder drey Personen zusammen in Eine Stube ziehen müssen, weil sonst einer Person allein, den Dienst von der ganzen Stube abzuleisten, zu schwer fallen würde. Will aber einer oder der andere gern eine eigene Stube für sich allein haben, so muß er sich, auch den ganzen Dienst dafür zu thun, gefallen lassen. Gemeiniglich bestehen die Dienste nur in einer Kleinigkeit, und betragen wöchentlich mehr nicht als höchstens einen Tag. Indessen ist bey einer zahlreichen Gemeine auch diese Dienstschuldigkeit nicht gänzlich zu verachten, sondern sie kann einer Herrschaft, wenn das ganze Jahr zusammen genommen wird, mancherley Vortheile stiften. Das übelste ist nur, daß solche Häusler gemeiniglich aus alten, schwachen und unvermögenden Personen bestehen, und ihre Menge hauptsächlich eine Gesellschaft von alten Weibern auszumachen pflegt. Indessen kann in einer wohlgeordneten Wirthschaft auch hiervon ein nützlicher Gebrauch gemachet, und der Dienst der alten und schwachen Personen, besonders aber der Weiber, zu allerhand nöthigen Gartengeschäften angewendet werden.

In den königl. preußischen Landen, besonders in der Churmark und in Pommern, ist ein jeder, der keinen eigenen Bauer- oder Kossaten-Hof besitzt, oder solchen abgetreten hat, eine Häusler- oder Budner-

Stelle anzunehmen, und die darauf haftenden Hand- und Fuß-Dienste zu verrichten schuldig, und es gibt viele Gegenden, wo in den Handarbeiten die Haupt-Sache auf die Dienste dieser Leute ankommt. An en meisten Orten wird ihnen von der Herrschaft, au-er der Wohnung, auch noch etwas Gartenwerk ein-eräumet, auch wohl die Erlaubniß gegeben, ein Stück Vieh auf der Gemeinweide zu halten, wobey e gemeiniglich das gewonnene herrschaftliche Getreide ir einen gewissen bestimmten Lohn zu dreschen pfle-n. Diese Leute sind, außer der Bequemlichkeit, gene Scheundrescher im Dorfe zu haben, und solche cht erst von auswärts mit vieler Mühe herbey hohlen dürfen, schon in den gewöhnlichen Wirthschaftsge-häften, besonders in der Aernde und bey dem Gar-nbau, von großem Nutzen. Hauptsächlich aber sten sie bey vorfallenden Verbesserungen eines Gutes snehmende Dienste, und einem Gutsherrn, der ei-Menge solcher Leute in seinem Dorfe hat, werden zum Besten des Gutes vorzunehmenden Veränder-gen, wozu die Dienste der angesessenen Unterthanen r selten hinreichend sind, in allen Stücken weit hter und weniger kostbar, als einem andern, der ter fremde und auswärtige Arbeiter dazu nehmen ß. Kurz, eine zureichende Anzahl solcher Häusler für jeden Eigenthümer ein wahrer Schatz, und es ß ihm daher auch an deren Vermehrung und Er-tung gar sehr gelegen seyn.

Von dem bloßen Scheundreschen, und dem ihnen elegten wenigen Gartenwerke aber sind die Häusler den wenigsten Orten, sich und ihre Familie zu er-ren, im Stande. Wenn auch solches zu dem nö-en Brod und Vorkost hinreichend wäre, so man-es ihnen doch an dem ebenfalls unentbehrlichen rod und Kleidung. Dieses können sie nicht an-

ders

ders, als durch Tagelohn, verdienen. Ein Gutsbesitzer, dem an der Erhaltung dieser Leute gelegen ist, muß daher solche Anstalten treffen, daß ihnen, außer ihren schuldigen Diensten, das zu ihrer Nothdurft erforderliche durch andere Nebenarbeiten gegen einen billigmäßigen Lohn erwerben zu können, Gelegenheit gegeben werde.

Die Zeitpächter, welche gemeiniglich in allen Stücken nur ihren eigenen Nutzen suchen, und bloß auf das Gegenwärtige, nicht aber auf das Künftige, bedacht sind, pflegen sich bey dieser ihrer Gesinnung auch um die Erhaltung einer so nützlichen Art von Leuten wenig zu bekümmern. Die Dienste, welche dieselbe zu leisten schuldig sind, fordern sie zwar mit aller Strenge ab; woher sie aber das zu ihrem Unterhalt Erforderliche bekommen sollen, ist ihnen gleichgültig. Alle Arbeiten, die eine bare Ausgabe erfordern, scheuen sie auf das äußerste, ohne dabey in Erwägung zu ziehen, daß diese Arbeiten, wenn sie vernünftig und wirthschaftlich eingerichtet sind, nicht allein die Arbeiter ernähren, sondern ihnen auch selbst zum wahren Nutzen gereichen können. Eine natürliche Folge aber ist es, daß diese Leute, wenn sie den nöthigen Verdienst nicht mehr bekommen, sich denselben auswärts suchen, ihre Wohnungen verlassen und wegziehen müssen. Denn auch bey der strengsten Leibeigenschaft würde es doch wider alle Billigkeit laufen, einen Unterthan zu einer Nahrung zu zwingen, bey welcher er, aller seiner Lust und Bereitwilligkeit zum Arbeiten ungeachtet, nicht bestehen könnte, sondern mit den Seinigen hungern müßte. Nichts ist daher gemeiner, als daß sich, nach geendigten Pachtjahren, solche für einen Gutsherrn so nützliche Leute gänzlich verlaufen, und, um ihr Brod und Unterhalt zu suchen, öfters in entfernte Gegenden begeben haben. Sie

ı auf solche Weise, weil gemeiniglich ihr Aufent- nicht weiter zu erforschen ist, dem Gutsherrn ent- r ganz und gar mit Weib und Kindern verloren, sind doch nicht anders, als mit großer Beschwer- it und mit vielen Kosten, wieder herbey zu schaf-

Diese unvermerkte Entvölkerung ist also, so und gering sie auch scheinen mag, für einen Ei- ümer höchst wichtig und nachtheilig.

en Zeit Pächtern in den Pacht-Contracten eine Be- ng vorzuschreiben, wodurch der Nahrungsstand häusler und Einlieger auch während dem Pachte gestellet wird, ist daher eine Vorsicht, welche hterdings zu beobachten ist, wofern man sich nicht Gefahr, das verpachtete Gut entvölkert wieder zu- zu bekommen, aussetzen will. Es entsteht hier die Frage: **Wie es in einem Pacht-Contracte richten sey, damit die zu befürchtende Ver- erung der bey einem Landgute so nöthigen en Arbeitsleute verhütet werde?** Wenn man Ursachen eines Uebels hebt, so wird natürlicher e das Uebel von selbst gehoben. Nun aber erhel- us dem vorher angeführten, daß der Grund der reibung dieser Leute binnen den Pacht-Jahren tsächlich darin liege, daß ihnen von den Pächtern der zu ihrem Unterhalte nöthige Verdienst zuge- et wird, sondern sie, solchen auswärts zu suchen, higt sind. Von selbst folgt daher, daß der Sa- uf keine andere Weise zu helfen sey, als daß die ter, ihnen diesen Verdienst zu verschaffen, in dem t-Contracte verbindlich gemachet werden. Sol- ist nicht allein möglich, sondern gereicht auch zu Pächter eigenem Nutzen; sie haben daher, sich da- zu setzen, keine gegründete Ursache.

In denjenigen Orten, wo in einem Gute noch fende Verbesserungen vorhanden sind, ist den

Häuslern der nöthige Verdienst gar leicht zu verschaffen. So lange noch Aecker und Wiesen zu roden und urbar zu machen, oder Teiche anzulegen und Gräben zu ziehen sind, werden sie immer ihren, nicht allein nothdürftigen, sondern auch reichlichen Unterhalt finden können, ohne denselben auswärts suchen zu dürfen. Sind aber dergleichen Haupt-Verbesserungen bereits insgesammt ins Werk gesetzt: so muß ein Eigenthümer oder Pachter auf andere Mittel, dieser Art von Unterthanen zu dem erforderlichen Verdienst Gelegenheit zu geben, bedacht seyn. Am besten schicken sich hierzu solche kleine Nebenzweige des landwirthschaftlichen Fleißes, wozu viele Arbeiter erfordert werden, die aber doch in der Folge die daran gewandten Kosten bezahlen, auch noch wohl überdies einen ansehnlichen Ueberschuß gewähren. Dahin gehören z. B. der Tobacks- Waid- Grapp- und Röthe- auch der Kartoffeln-Bau. Alle diese Neben-Wirthschaften erfordern eine ansehnliche Menge Hand-Arbeiter. Die gewöhnlichen, bey den Gütern befindlichen Dienste sind gemeiniglich dazu nicht hinreichend. Den Häuslern und Einliegern wird also dadurch eine bequeme Gelegenheit, etwas zu verdienen, verschafft. Die genannten Wirthschafts-Arten sind aber zugleich von der Beschaffenheit, daß sie nicht allein das daran gewandte Tage-Lohn wieder einbringen, sondern es kann ein fleißiger Eigenthümer oder Pachter, wenn geschickt damit umgegangen wird, auch auf eine reiche Ausbeute sichere Rechnung machen.

Nun wird nöthig seyn, eine gewisse Summe, welche auf jetzt gedachte Art vorschußweise zur Unterhaltung solcher kleinen Dienst- und Arbeits-Leute zu verwenden erforderlich seyn möchte, gehörig zu bestimmen. Wenn man voraus setzt, daß solche Dienst-Leute schon vorhin das Scheun-Dreschen haben, sie auch von

den

ihnen eingeräumten Garten-Werke einen Theil ih-
Unterhaltes ziehen können: so dürfte es wohl hin-
end seyn, wenn sie noch überdies jährlich auf ei-
baren Verdienst von 10 Rthlr. sichere Rechnung
achen im Stande sind. Bey so bewandten Um-
en muß demnach der Pachter in dem Pacht-Con-
e sich anheischig machen, zur Unterhaltung der
sler und Einlieger an bares Tage-Lohn so viel zu
enden, daß ein jeder derselben, ausser dem
un-Dreschen und seinem Garten-Werke, wenig-
10 Rthlr. verdienen könne. Will aber der Eigen-
er den Pachter hierzu verbindlich machen, so ist es
, daß er auch auf seiner Seite die Hand dazu bie-
und ihm diejenigen Grundstücke, bey welchen der-
en ausserordentliche Arbeiten vorgenommen wer-
önnen, entweder gar nicht, oder doch nur sehr
g anschlage. Die oben genannten Gegenstände
andwirthschaftlichen Fleißes können entweder in
dern dazu bestimmten Koppeln, oder auch, wenn
nicht vorhanden sind, allenfalls auf Brach-Feldern
racht werden. Es ist daher billig, daß in dem
Falle die Koppeln in nur geringen Anschlag ge-
t, in dem letztern aber die Nutzung der Brache
cht abgerechnet werde.

n vielen Orten, wo es an einer hinreichenden
l angesessener Leute, welche Hand-Dienste zu lei-
hulдig sind, fehlt, sind die Pächter schon vorhin,
er kleinen Arbeits-Leute zu den gewöhnlichen
schafts-Geschäften zu bedienen, genöthigt; es
t sich daher von selbst, daß bey einer solchen
ssung diese angerathene Anstalten überflüssig
würden. Denn bey solchen Umständen haben sie
an und vor sich einen hinlänglichen Verdienst;
er Pachter muß und wird auch ohne dergleichen
Be-

Bedingung, auf ihre Erhaltung bedacht seyn, weil die seinige ebenfalls davon abhängt.

Oeconomia forensis, 3 Band, S. 134. fgg. und 6 Band, S. 204

An einigen Orten, wie z. B. in der Neumark, bekommen die Häusler ein gewisses Deputat, welches gemeiniglich auf das ganze Jahr in 4 Scheffel Rocken, und in den beyden Sommer-Quartalen in 8 Groschen Butter-Geld, für jede Person zu bestehen pflegt; alsdann aber müssen sie auch doppelte Dienste thun, und jede Person wöchentlich zwey Tage dienen. Allein, diese Einrichtung ist für die Herrschaften eben nicht vortheilhaft, sondern diese thun besser, wenn sie mit einem Tage Dienste zufrieden sind, und dagegen das Deputat ersparen. Das Deputat ist überhaupt in allen Landwirthschaften eine unangenehme und verdrießliche Sache, indem dadurch, wenn an einem Orte viele dergleichen Kornwürmer sind, die Getreide-Haufen gar sehr dünn gemachet werden, und es einem Eigenthümer nicht selten schmerzlich fällt, wenn er das Getreide, welches er beym Eintritt des Frühlinges für einen ansehnlichen Preis verkaufen könnte, an die Deputanten weggeben muß. Ueberdies bekommt ein Guts-Herr bey dieser Einrichtung zu gewissen Zeiten oft mehr Dienste, als er mit Nutzen gebrauchen kann. Man verkaufe lieber das Getreide, welches man den Häuslern geben muß, so wird man allemahl Geld haben, um ihnen, wenn nöthige Arbeiten vorfallen, das gewöhnliche Tage-Lohn zu geben; und dieses wird nicht so kostbar fallen, als das Deputat. Sollte es aber an einigen Orten gewöhnlich seyn, daß die Häusler an ihren Dienst-Tagen gespeiset werden müssen: so ist es allerdings rathsam, dergleichen Natural-Speisung, wegen der großen und vielen damit verbundenen Beschwerlichkeiten, durch ein verhältnißmäßiges Deputat

itat abzulösen. Noch vortheilhafter aber ist es für e Herrschaft, wenn sie, durch Abtretung einiger Iorgen Land an die Häusler, beydes, Speisung und eputat, vermeiden kann.

Wer den Häuslern, auf die oben angezeigte Art, ılängliche Nahrung und Verdienst zu verschaffen su: ıt, wird seine für dieselben bestimmten Häuser und ohnungen niemahls leer behalten. Fehlt es an ein: ımischen und eingebornen Unterthanen, die derglei: n Anstalten übernehmen können, so wird die Mög: ıkeit, dabey ihren Unterhalt auf eine bequeme Art finden, auch selbst Auswärtige herbey locken. dessen ist es doch allemahl weit vortheilhafter, ınn solche Häusler-Stellen mit eingebornen Un: thanen besetzet werden können. Man ist bey die: weit sicherer, als bey den Auswärtigen, und f keine so öftere Veränderung befürchten.

An vielen Orten, wie z. B. in der Neumark, durch die Landes-Gesetze verordnet, daß die Bauern r Kossaten, welche bey ihren Höfen nicht zu rechte ımen können, sondern derselben entsetzet werden ssen, dergleichen Häusler-Stellen anzunehmen, dadurch zugleich die Herrschaft wegen desjenigen, ie ihnen an Hofwehre oder sonst schuldig geblieben, entschädigen, schuldig sind. So gut es auch hier: er der Gesetzgeber mit den Herrschaften gemeinet , so wird doch dieser Endzweck dadurch nicht wirk: erreicht. Die Häusler-Stellen müssen eben so ol, als die Bauern- und Kossaten-Höfe, mit tüch: n und geschickten Arbeitern besetzt seyn, wenn nicht dabey habenden Absichten verfehlet werden sollen. bald die auf einem Land-Gute befindlichen dienstba: Nahrungen, sie mögen seyn von welcher Art sie wol: sich in den Händen unvermögender oder ungeschick:

ter

ter Personen befinden, so kann der wahre Nutzen, den eine Herrschaft sonst davon zu hoffen hätte, nicht erwartet werdeu. Bey den Häuslern kommt es auf das eigene Vermögen und auf die Geschicklichkeit zu den nöthigen Arbeiten um so mehr an, als sie nicht im Stande sind, zur Verrichtung des schuldigen herrschaftlichen Dienstes besonderes Gesinde zu halten, sondern der Häusler und sein Weib solche Verbindlichkeit selbst erfüllen müssen. Die von den Höfen abgesetzten Bauern oder Kossaten haben dieses Schicksal entweder wegen Mangel hinlänglicher Leibes-Kräfte, oder wegen ihrer Liederlichkeit und Nachlässigkeit, erfahren müssen. In beyden Fällen kann man sich von solchen in Häusler verwandelten Bauern und Kossaten auch in diesem neuen Fache nicht viel gutes versprechen, sondern die Fehler und Schwachheiten, welche ihnen in ihrem vorigen Stande anklebten, werden sie auch noch alsdann begleiten.

Eine Herrschaft thut weit besser, wenn sie die erledigten Häusler-Stellen in ihrem Dorfe durch tüchtige und starke Bauern-Knechte, welche, ohne eine Bauer- oder Kossaten-Nahrung offen zu finden, in den Stand der Ehe zu treten Lust haben, zu besetzen suchen. Personen dieser Art sind nicht allein noch bey ihren völligen Kräften, und zu allen Arten von Arbeiten geschickt, sondern sie werden auch, wenn ihnen die Herrschaft einen Strahl der Hoffnung, sich durch erwiesene Treue zu bessern und höhern Nahrungen hinauf schwingen zu können, blicken läßt, zu desto mehrern Fleiß in ihren Diensten und andern ihnen aufgetragenen Arbeiten ermuntert. Eine Herrschaft kann sich, besonders an denen Orten, wo die Leibeigenschaft eingeführt ist, und die Höfe den Bauern nicht eigenthümlich zugehören, hierdurch unvermerkt eine sehr nützliche Pflanzschule von künftigen Besitzern der zu ver-

ge-

ebenden Bauer- oder Kossaten-Nahrungen anlegen,
ımahl, wenn sie die Gerechtigkeit dabey ausübt,
aß sie diejenigen, die sich in ihrem Häusler-Stande
orzüglich treu, fleißig und geschickt bewiesen haben,
ıch vorzüglich befördert. Die Begierde, seine Um-
ände zu verbessern, ist dem Bauern-Geschlechte eben
natürlich, als sie allen Menschen ist; und es kann da-
r ein sicherer Bewegungsgrund, die noch unversorg-
ı Arbeiter dadurch zum Fleiß und zur Geschicklichkeit
zureitzen, daraus hergenommen werden.

Oeconomia forensis, 6. Band, S. 199, fgg.

slich. 1. Zum Hause gehörig, es mag nun dieses
ort das Wohnhaus, oder die Familie bedeuten, das-
be betreffend, darin gegründet. **Häusliche Arbeiten**,
schäfte, welche man im Hause verrichtet. **Die**
usliche Gesellschaft, welche die Beförderung der
sern Wohlfahrt einzeler Personen betrifft, und die
solche Art verbundenen Personen. **Die häusliche**
cherheit, die Sicherheit in seinem Hause. **Häusliche**
derwärtigkeiten, Vorfälle, Angelegenheiten.
häusliche Wohlfahrt, die Wohlfahrt der häus-
en Gesellschaft.

2. **Sich an einem Orte häuslich niederlassen**,
daselbst ein eigenes Haus erwerben, im Oberd.
shäblich; zuweilen auch in weiterer Bedeutung,
beständige Wohnung daselbst nehmen.

3. Figürlich, Fertigkeit besitzend, die Pflichten
häuslichen Standes, der häuslichen Gesellschaft
füllen, und darin gegründet. **Ein häuslich Weib**
hrem Manne eine Freude, Sir. 26, 2. **Daß sie**
ungen Weiber lehren — häuslich seyn, Tit. 2, 5.

4. In engerer Bedeutung, Fertigkeit besitzend,
häuslichen Ausgaben mit weiser Sparsamkeit ein-
ränken, und darin gegründet; haushältig. **Ein**
licher Mann, eine häusliche Frau.

Daher

Daher die **Häuslichkeit**, so nur in den beyden letzten Bedeutungen des vorigen Beywortes üblich ist. 1. Die Fertigkeit, die Pflichten des häuslichen Standes zu erfüllen. 2. Die Fertigkeit, die häuslichen Ausgaben mit weiser Sparsamkeit einzuschränken, tugendhafte Sparsamkeit in der Haushaltung.

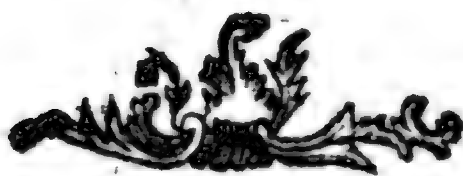
Häusling, siehe **Häusler**.

Häute, siehe **Haut**.

Häuteln, ist das Diminutivum des folgenden Wortes häuten, und wird am häufigsten in den Küchen gebraucht. Einen Hasen häuteln, nach abgestreiftem Balge die zarten auf dem Fleische befindlichen Häute abziehen.

Häuten, der Haut berauben, die Haut abziehen, doch nur in einigen einzelnen Fällen. Einen Hasen häuten, wofür an andern Orten häuteln üblicher ist; siehe das vorige. Sich häuten, die vorige Haut ablegen, wie bey den Schlangen und verschiedenen Insecten zu geschehen pflegt. Siehe auch **Mausen**.

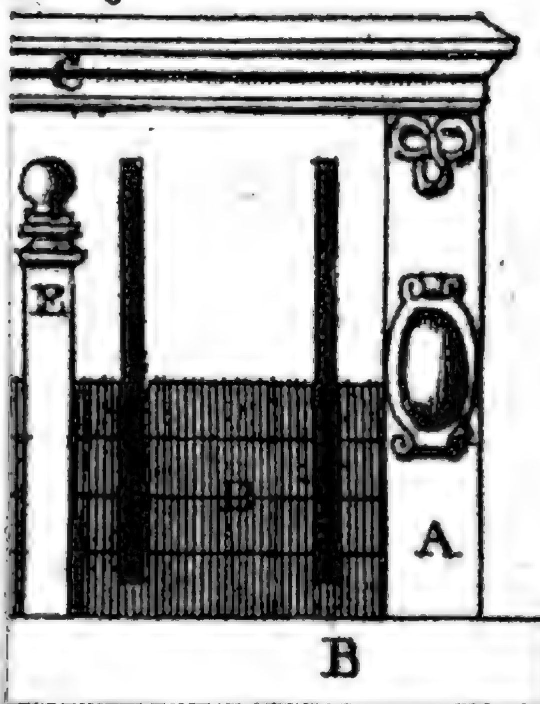
Ende des zwanzigsten Theiles.



Nachricht für den Buchbinder.

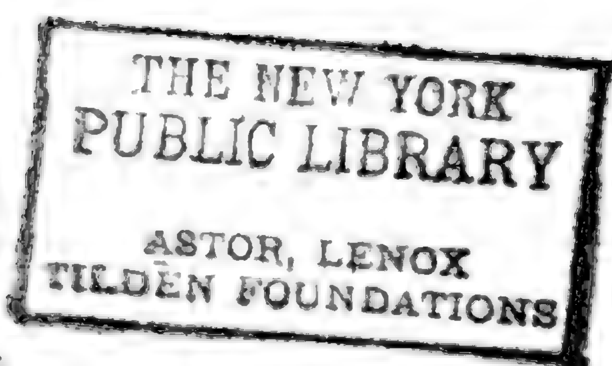
Die Kupfer werden, nach der Ordnung der oben auf jeder Platte zur rechten Hand befindlichen Zahlen, hinten an das Buch, an ein Blatt Papier, damit sie bequem heraus geschlagen werden können, angekleistert.

170. §. 28.



71. §. 104.

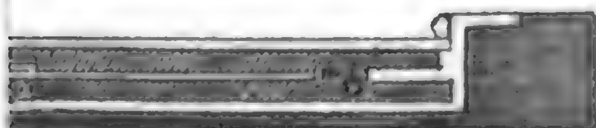
72. §. 118.



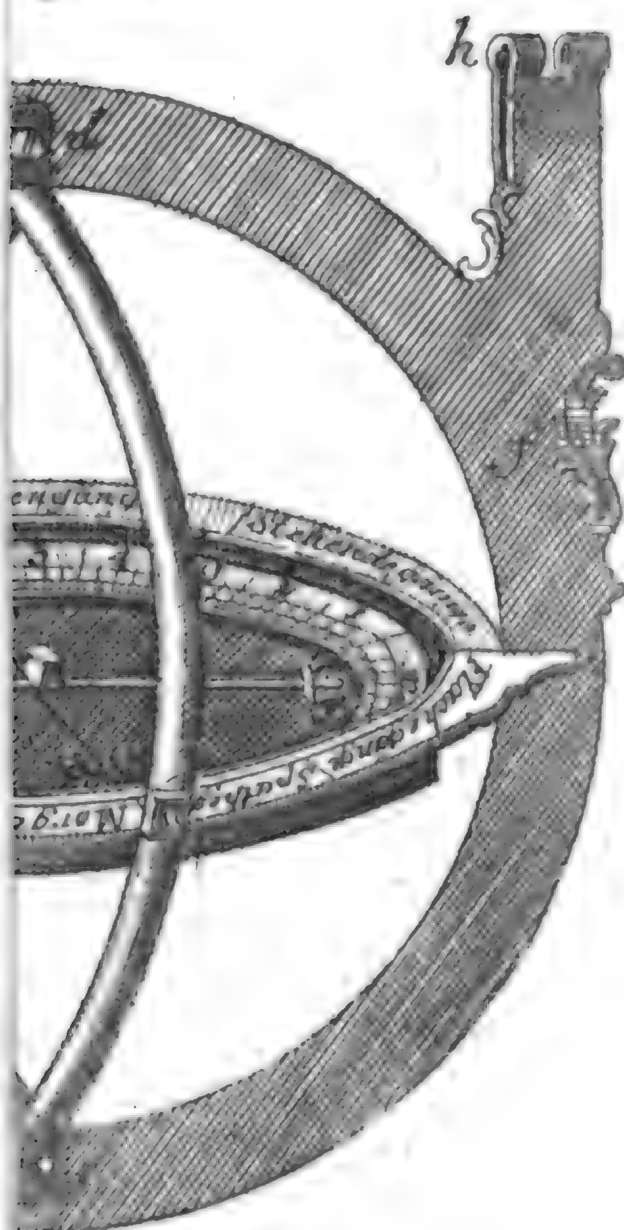
F. 1074. S. 149.

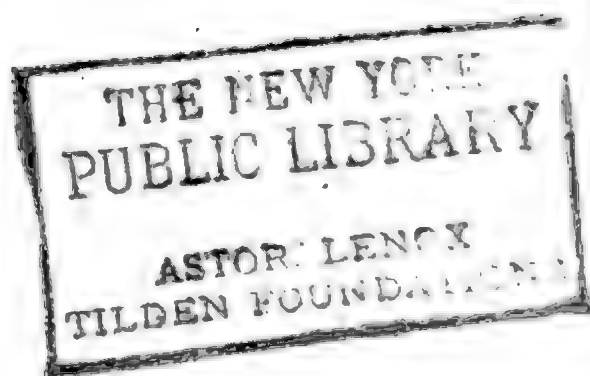
image
not
available

6 S. 255.



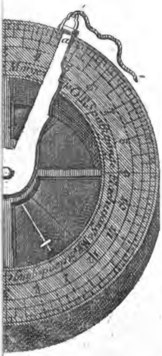
S. 256.

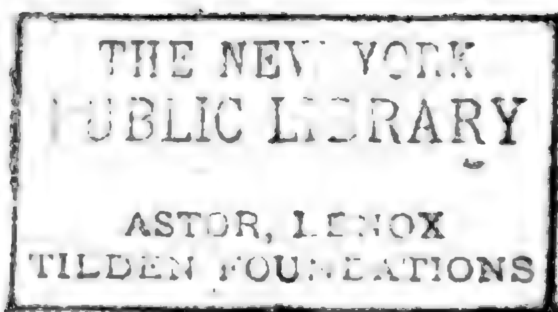




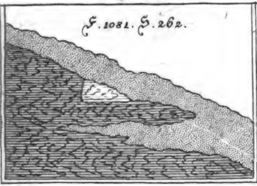
) Ꞩ. 187.

78.c).



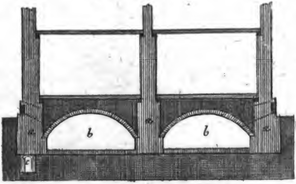


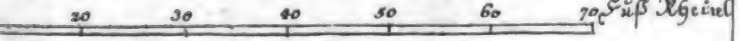
F. 1081. S. 262.

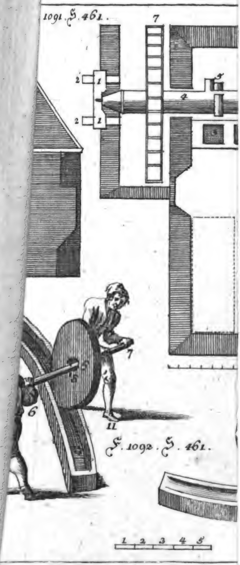


F. 1079. S. 220.

F. 1084. S. 273.

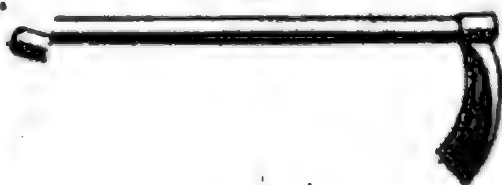






Digitized by Google

1095 a). S. 579.



F. 1095 b).

F. 1096. S. 5

F. 1097. S. 5

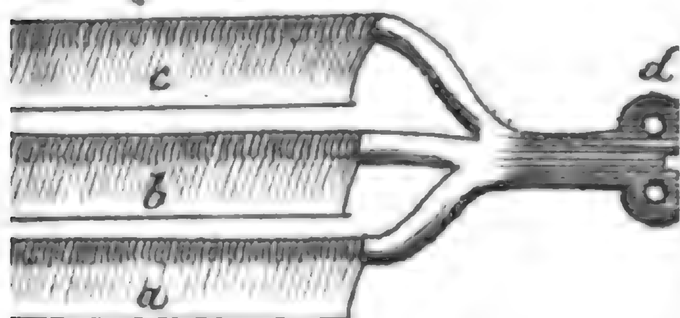
F. 1098. S. 582.

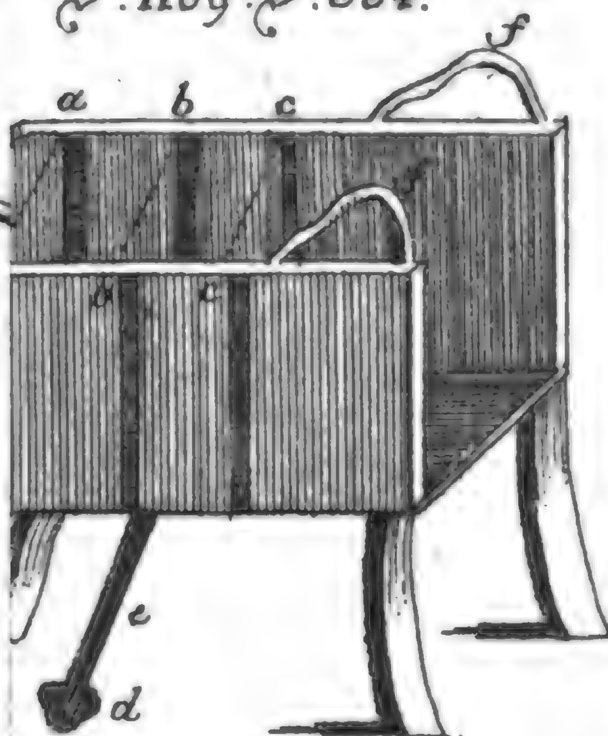
F. 1099. S. 582.

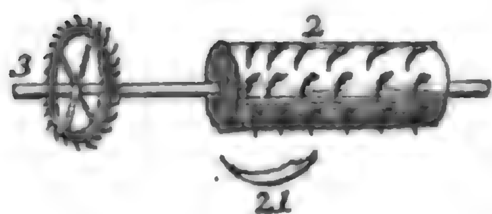
F. 1101. S. 584.

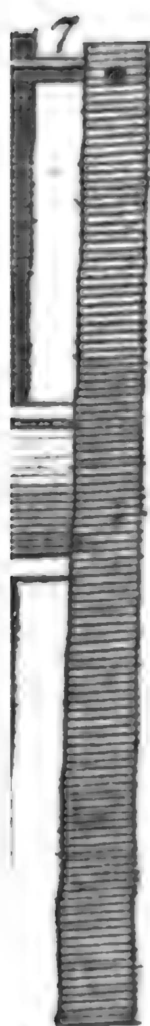
F. 1105. S. 587.

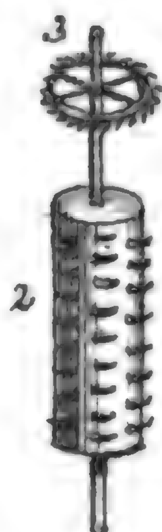
F. 1106. S. 587.

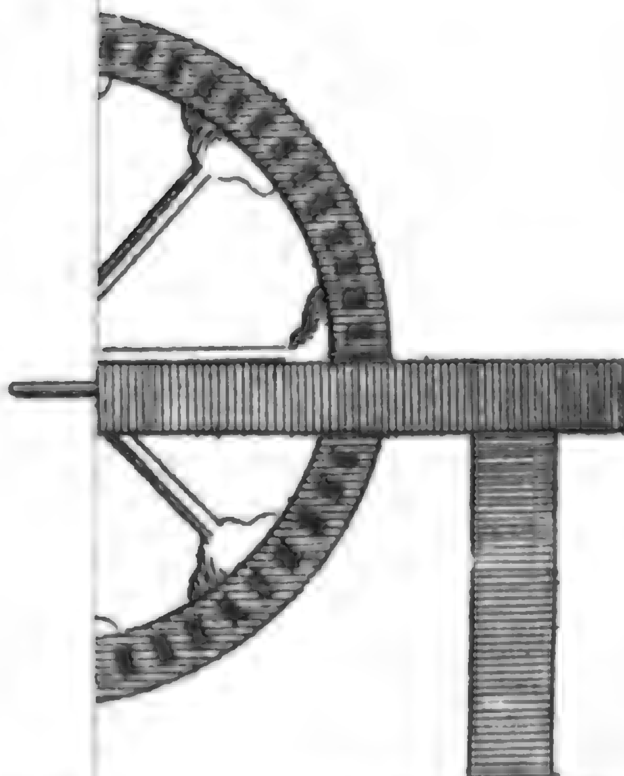

.1108 .S.604.
c
b
a
d

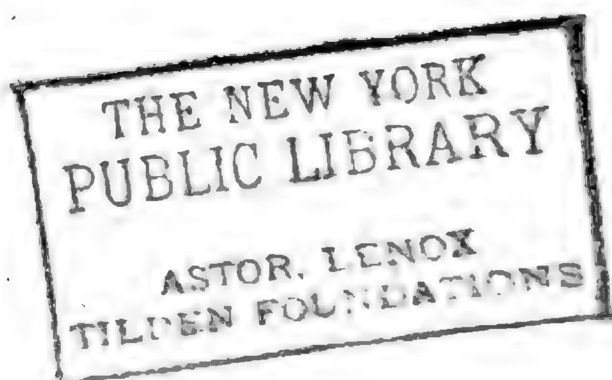

F.1109 .S.604.
f
a
b
c
12
e
d

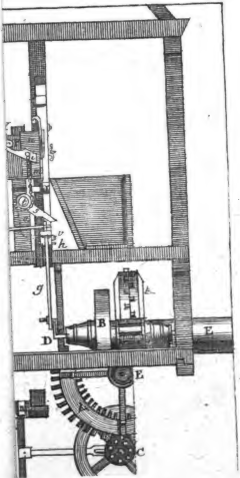

3
2
21


7

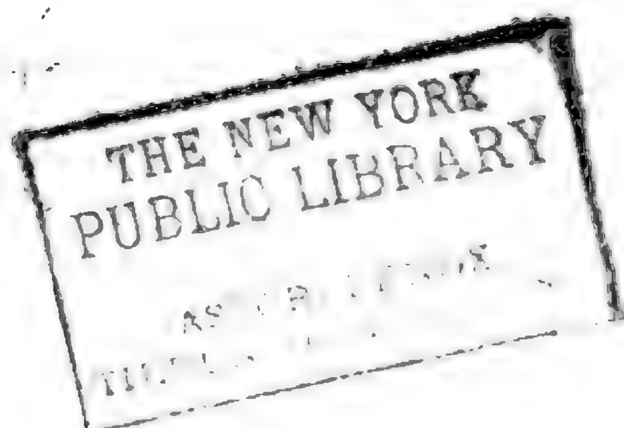

3
2





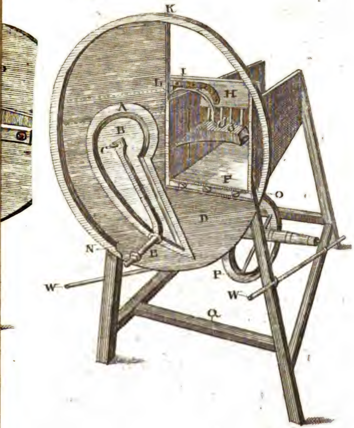


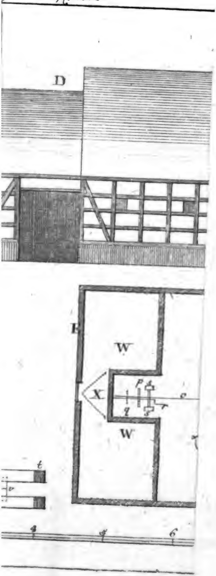
Digitized by Google



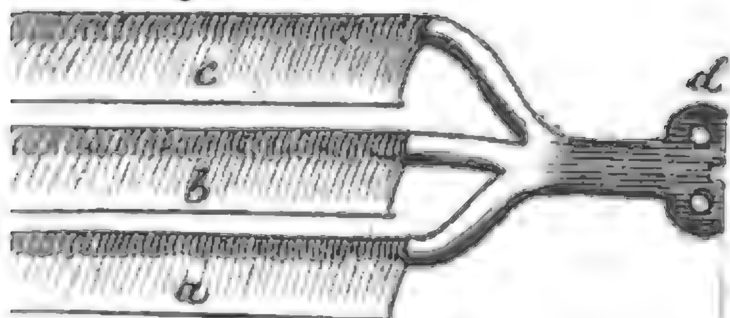
THE NEW YORK
PUBLIC LIBRARY

F. 1112. b). §. 614.

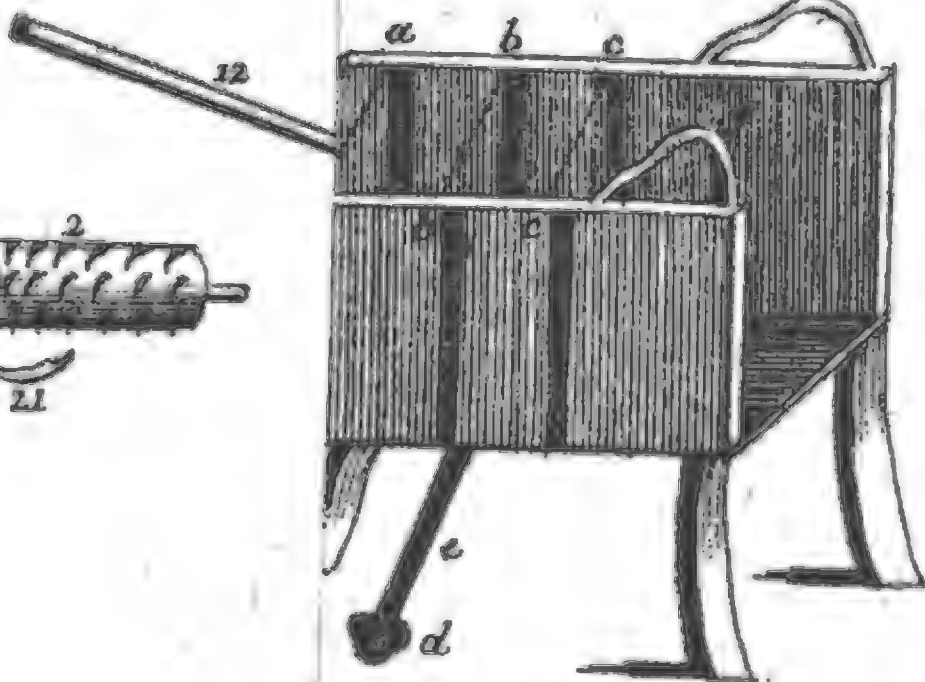


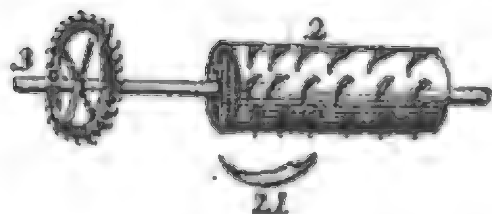

D
W
X
W
t
6

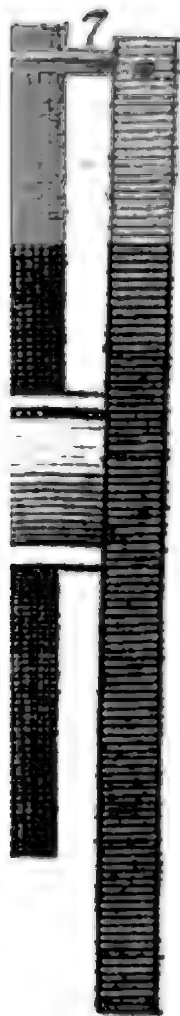
1108. S. 604.

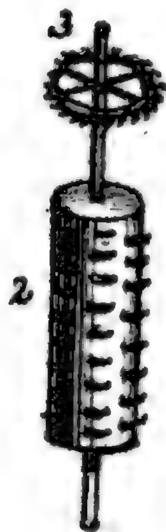


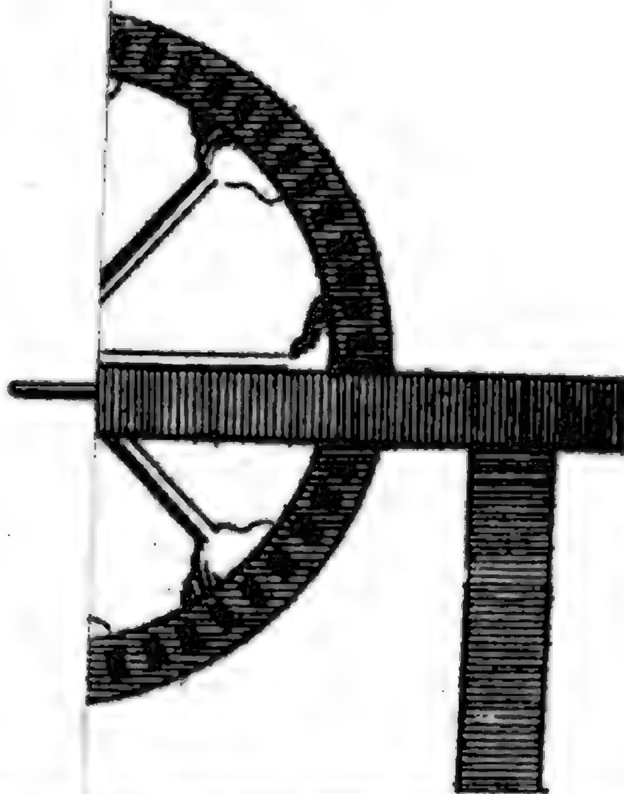
F. 1109. S. 604.

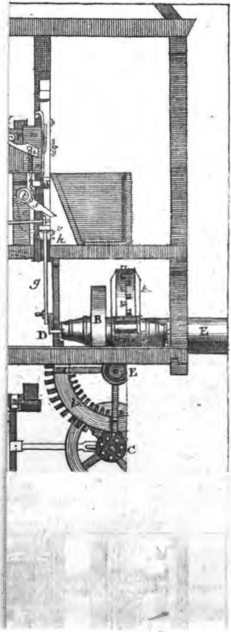






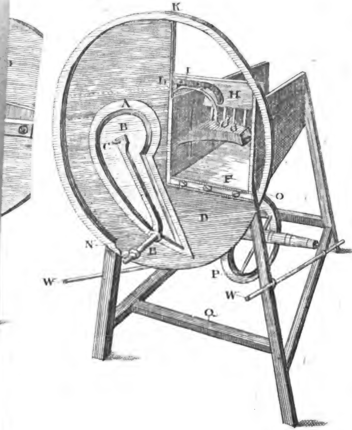


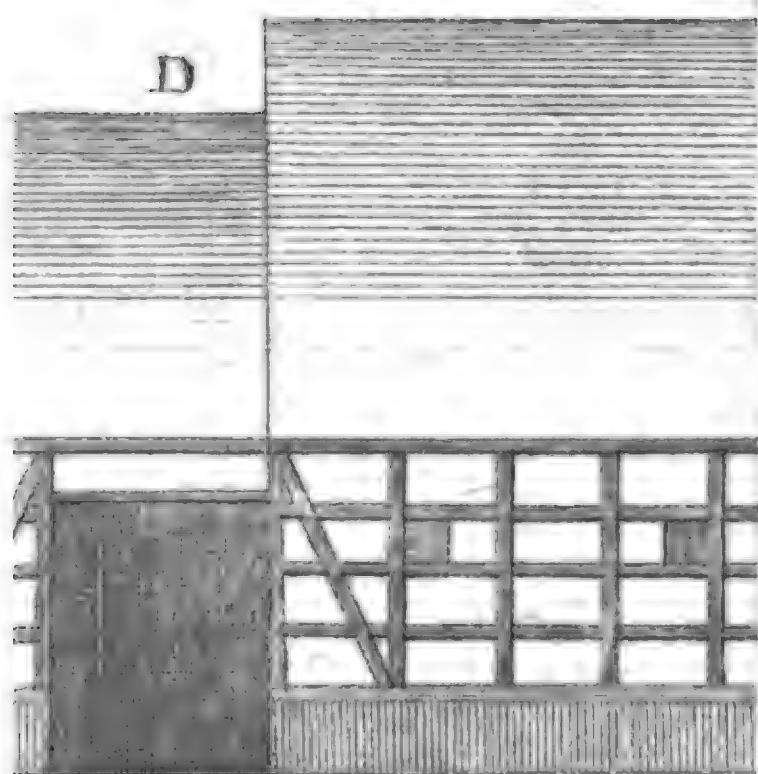


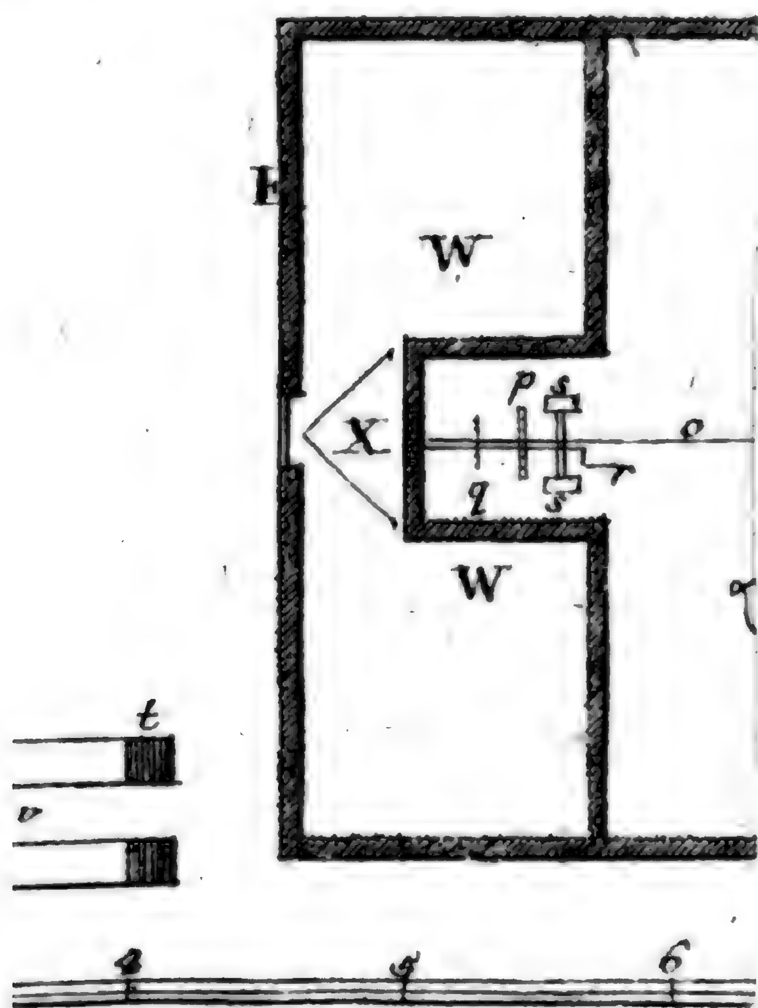


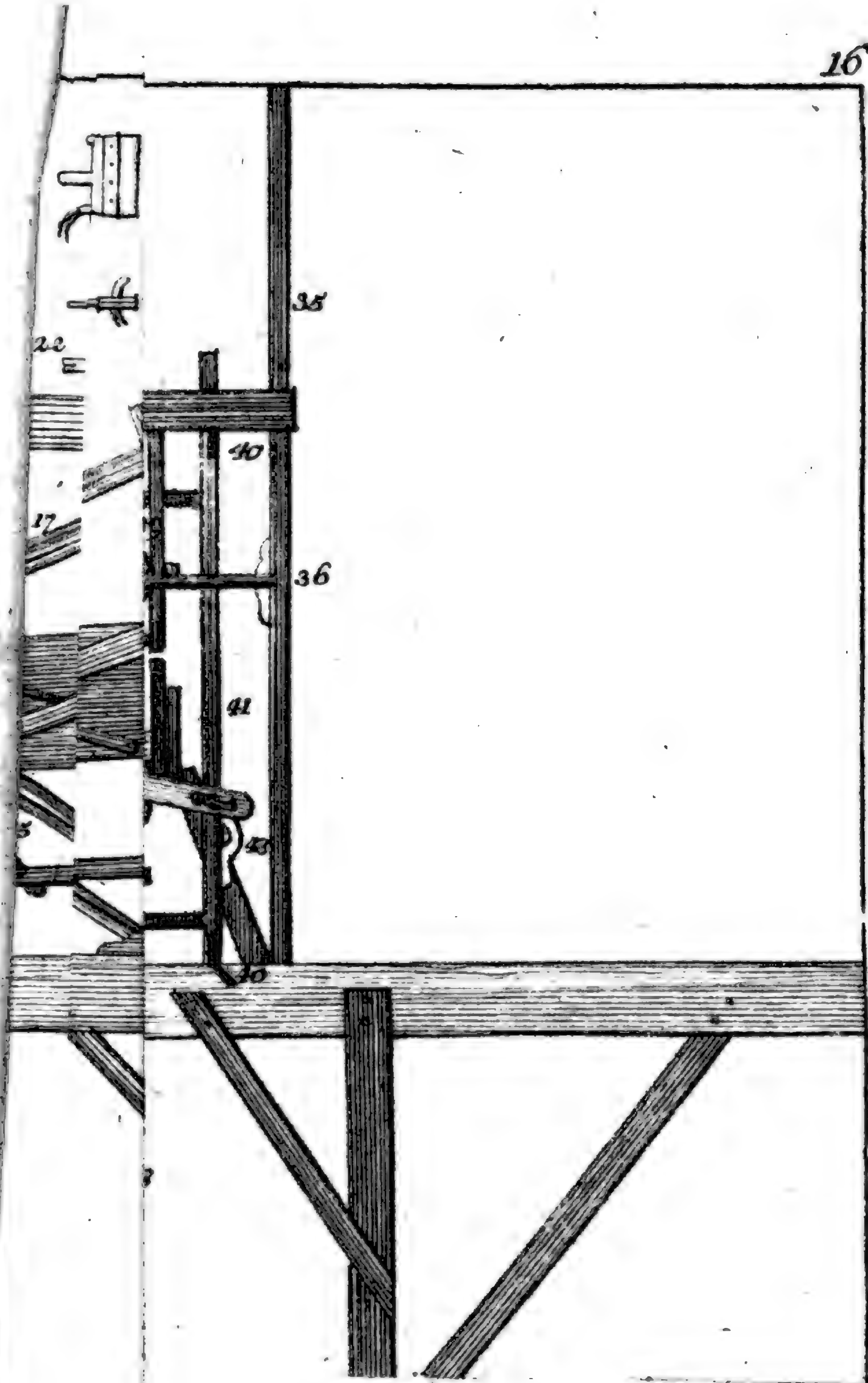
Digitized by Google

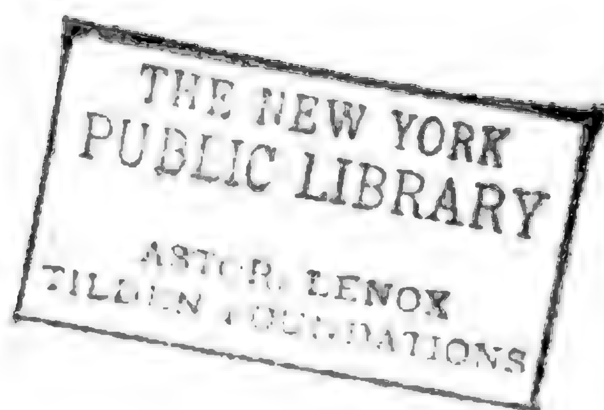
Z. 112. b) S. 611

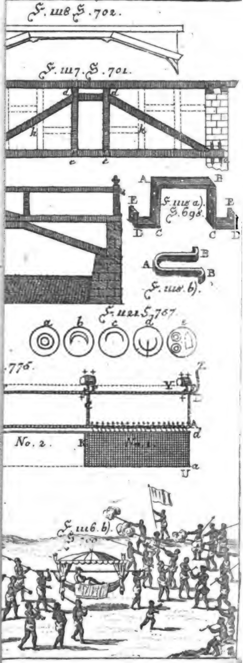



D


E
W
X
p
s
q
o
r
W
t
v
4
5
6


35
40
36
41
17
22





No. 2.

THE NEW YORK PUBLIC LIBRARY
REFERENCE DEPARTMENT

This book is under no circumstances to be taken from the Building

form 410

Digitized by Google

Digitized by Google